

Just one cooked sausage, leftover from a barbecue, or any meal, is enough to make this simple one-pot wonder, inspired by the Italian classic *orecchiette con salsiccia e cime di rapa*. In the original, raw sausage is skinned, broken into pieces and fried with cime di rapa (turnip tops), then tossed with cooked orecchiette. However, being a bean enthusiast, a speedier version using creamy butter beans instead of pasta has been developed. In Italy, turnips are mostly grown for their flavoursome green tops rather than their crisp roots as in northern Europe. Therefore, if you're lucky enough to find a bunch of cime di rapa or some turnips with their tops, use those here; otherwise, any combination of leafy greens and/or brassica will do.

Feijão com salsicha e brócolis

Replacing the pasta with creamy beans makes this even easier and quicker to make than the original, not least because it's all done in just one pan. A quick online search showed that the idea had already been developed by my friends at Bold Beans.

Serve para 2 pessoas

400g de cime di rapa (folhas de nabo), ou uma combinação de brócolis roxo, brócolis tenderstem e alguns verdes folhosos (kale, beringela, espinafre)

1 salsicha cozida

1 colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva

700g de feijão

¼ limão

Pimenta www greenbet com flocos, opcional

Queijo ralado (pecorino, parmesão, cheddar), opcional

Azeite de oliva extra-virgem, opcional

Prepare as folhas de nabo (ou brócolis roxo, brócolis tenderstem e verdes folhosos) retirando as folhas e cortando as partes duras **www greenbet com** fatias finas. Desfate a salsicha **www greenbet com** pedaços. Coloque uma colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva **www greenbet com** uma frigideira **www greenbet com** fogo médio-alto, refogue a salsicha, mexendo, por um minuto, então misture os feijões com seu líquido. Adicione os verdes, o sumo e a casca de limão e opcionalmente um pouco de pimenta **www greenbet com** flocos, ao gosto. Cobre a frigideira, deixe ferver, reduza o fogo para baixo e cozinhe a baixa temperatura por 10 minutos, até que os verdes estejam muito macios - mexa ocasionalmente, e adicione água, se necessário, para impedir que os grãos se pegam. Tempere ao gosto e sirva com queijo ralado de **www greenbet com** escolha (pecorino, parmesão ou cheddar maduro, por exemplo) e opcionalmente um pouco de azeite de oliva extra-virgem.

O seu disco é eu a abrir as portas para o que vivi durante anos", diz Orrin Evans, pianista e compositor da Filadélfia-raised de **www greenbet com** longa execução Capitão Black Big Band quinto lançamento do capitão preto grande banda's walk uma milha **www greenbet com** meu sapato. Evanson 49 está reconhecendo seus neurofibromatose roupa comunitária misericordiosamente restrito no caso piano ao pé esquerdo mas um freio na vida deste músico fino bem dominado por causa dos nascimento...

Orrin Evans e o Capitão Negro Big Band: Caminhe uma milha na arte do álbum My Shoe.

[baixar betboo](#) : Reprodução Imani Records

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: [www greenbet com](http://www.greenbet.com)

Palavras-chave: **[www greenbet com](http://www.greenbet.com) - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-31