

GUISADO DE FEIJÃO AZUKI

Ingredientes:

- ½ Kg de Feijão Azuki
- 1 unidade de cebola picada
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de sopa de coentro

Preparo:

Deixar o azuki de molho de um dia para outro ou em água bem quente por duas horas. Escorrer e levar para cozinhar em um litro e meio de água por dez minutos em panela de pressão ou por meia hora em panela comum.

O azuki cozinha mais rápido que o feijão roxinho ou preto. Acrescentar o restante dos ingredientes com exceção do coentro, e deixar cozinhar por uns dez minutos em fogo baixo.

Desligar, adicionar o coentro, mexer e reservar por mais uns três minutos antes de servir. O caldo será controlado pelo seu paladar, acrescentando água ou não. Dica.

Este guisado pode receber também o acréscimo de legumes como por exemplo pedaços de moranga japonesa, no momento do tempero.