



## penalty shoot bet :bc cbet jonava basketball

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 penalty shoot bet 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 penalty shoot bet fatias finas. Desfate a salsicha penalty shoot bet pedaços. Coloque uma colher de sopa de gordura de porco ou azeite de oliva penalty shoot bet uma frigideira penalty shoot bet 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 penalty shoot bet 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 penalty shoot bet escolha (pecorino, parmesão ou cheddar maduro, por exemplo) e opcionalmente um pouco de azeite de oliva extra-virgem.

---

Author: [ecobioconsultoria.com.br](http://ecobioconsultoria.com.br)

Subject: penalty shoot bet

Keywords: penalty shoot bet

Update: 2024/7/18 6:22:23