



Feijoada vegan à Brasileira



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Original

- 100g de tofu
- 100g de seitan
- 4 salsichas vegetarianas
- 75g de chouriço vegetariano
- 50g de cebola
- 75g de cenoura
- 540g de feijão preto cozido
- 100g de couve branca
- 120g de cogumelos paris
- 200g de laranja
- 50ml de sumo de laranja
- Sal e pimenta a gosto

1

Comece por cortar o tofu e o seitan em tiras. Tempere com Azeite Extra Virgem Gallo, Pimenta com Azeite Gallo e sumo de laranja.

2

Faça um refogado com azeite, cebola picada e as cenouras em tiras.

3

Adicione o chouriço e as salsichas, ambas em tiras.

4

Em seguida, junte os cogumelos, o tofu e o seitan juntamente com o feijão cozido e o seu caldo.

5

Quando levantar fervura, deite a couve lombarda em pedaços e deixe cozinhar lentamente, durante 25 a 30 minutos.

6

No final, ajuste temperos e adicione um pouco de Pimenta com Azeite Gallo.

7

Sirva com gomos de laranja por cima e um pouco de salsa picada.



Dicas do Chef

Sirva a feijoada com arroz branco, ou experimente arroz integral em substituição.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Couscous de verão com feta e limão

Vegetariano Rápido Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano Médio Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano Médio Fácil

Tofu picante com alga nori

Vegetariano Médio Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide