Feijoada vegan à Brasileira

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Demorado	Médio	Médio	Com amigos	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