



Feijão frade com atum e ovo de codorniz

Categoría
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Seleccionar

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1unid. Gallo Vinagrete&Go

- 600gr Feijão frade cozido
- 400gr Atum em lata
- 100gr Cebola roxa picada
- 50gr Azeitona preta em rodelas
- 8und. Ovos codorniz cozidos
- 5gr Alho picado
- Q.b. Salsa picada

Modo de preparação

1

Escorrer o atum e desfiar um pouco.

2

Numa tigela, colocar o feijão escorrido e envolver com o atum.

3

Juntar a cebola, o alho, a azeitona e a salsa.

4

Temperar com o Vinagrete Gallo e servir com os ovos de codorniz.

Produtos utilizados



Vinagrete&Go
Vinagrete

Veja também

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏲ Rápido 🍽 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏲ Médio 🍽 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏲ Rápido 🍽 Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏲ Demorado 🍽 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide