



# Feijão frade com atum e ovo de codorniz



Categoria  
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 rodela
- 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide