Feijoada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite
- 500g de pé de porco
- 1 orelha de porco
- 500g de entrecosto partido
- 1 chouriço
- 500g de feijão manteiga demolhado
- 1 cenoura às rodelas
- 200g de nabo
- 100g de presunto
- 1 copo de vinho branco
- 200ml de polpa de tomate
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Q.b. de cominhos
- Q.b. de pimenta preta
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1. Comece por limpar e lavar o chispe e a orelha. Na véspera, salgue o chispe e o entrecosto.
2. Numa panela de pressão coloque o chispe, a orelha, o entrecosto e o chouriço. Cubra com água, tempere com sal e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos.
3. Vá retirando as carnes conforme forem estando cozinhadas.
4. Num tacho coloque a cebola e o alho, regue com azeite, e leve a refogar 4 minutos.
5. Junte a cenoura, o nabo, o chouriço às rodelas e o presunto em pedaços. Deixe cozinhar por 5 minutos.
6. Regue com o vinho branco e deixe evaporar.
7. Adicione a polpa de tomate, as restantes carnes, o feijão e a água guardada da cozedura das carnes.
8. Tempere com sal, pimenta e cominhos em pó.

Produtos utilizados

Azeite

Azeite

Veja também

Carne · Rápido · Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne · Médio · Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne · Médio · Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne · Demorado · Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne · Demorado · Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide