



Baião de dois com Azeite Gallo




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2 colheres de sopa de
Gallo Suave

 A gosto: Pimenta À Base de
Azeite Gallo Original

- 1 cebola pequena picada
- 1 linguiça calabresa defumada cortada em cubos pequenos
- 1 xícara de chá de arroz
- 1 cubo de caldo de bacon e uma folha de louro
- 2 xícaras de chá de água fervente
- 1 xícara de chá de feijão-de-corda cozido
- 150g de queijo coalho cortado em cubos médios
- 2 colheres de sopa de coentros picados

Modo de preparo

1

Em uma panela, aqueça o Gallo Azeite de Oliva Tipo Único em fogo médio e doure a cebola.

2

Junte a linguiça calabresa e refogue por 3 minutos.

3

Em seguida, acrescente o arroz e refogue por mais 2 minutos.

4

À parte, dissolva o cubo de caldo de bacon em 2 xícaras de água fervente e acrescente a folha de louro. Após, acrescente ao arroz.

5

Junte o feijão e cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 15 minutos ou até secar todo o líquido.

6

Junte o queijo coalho e o coentro e misture bem.

7

Sirva em seguida.

Produtos utilizados



Suave
Azeite de Oliva Tipo Único



Pimenta À Base de Azeite
Gallo Original
Pimenta À Base de 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide