



## Feijoada vegan à Brasileira



**Categoria**  
Vegetariano



**Tempo de preparo**  
+45min



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Médio



**Com quem?**  
Com amigos



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

### Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Gallo 1919

 Pimenta com 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



*Gallo 1919*  
Azeite Extra Virgem



*Pimenta com Azeite Gallo*  
*Original*  
Pimenta com Azeite

#### Veja também

---

Vegetariano 15min Fácil

*Mil folhas de legumes e soja com Gallo Vinagre Balsâmico Rosé*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide