



Feijoada



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 demolido
- 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide