Baião de dois com Azeite Gallo

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com amigos	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide