



Feijoada à transmontana



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Seleção Socalcos do Norte

- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 folha de louro
- 1 cenoura aos cubos
- 800g de mistura de carnes para feijoada (Rojões de porco, entrecosto, entremeada, orelha ...)
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Q.b. de sal
- 1 chouriço
- 1 morcela
- 1 lata de feijão manteiga
- 1 couve lombarda
- 1 farinha

Modo de preparação

1

Refogue a cebola e o alho em Azeite Seleção Socalcos do Norte com a folha de louro. Quando a cebola estiver translúcida, adicione a cenoura, as carnes e o pimentão doce e o sal. Envolve e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.

2

Junte o chouriço e a morcela em fatias. Envolve e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

3

Adicione o feijão, a couve cortada em fatias e adicione água de forma a cobrir os ingredientes. Tempere com mais sal e misture.

4

Coloque a farinha picada com um garfo por cima e deixe cozinhar em lume brando durante 45 minutos ou até as carnes estarem cozidas. Adicione água sempre que seja necessário.

5

Retire a farinha logo que esteja cozida, corte em fatias e reserve. Sirva posteriormente com a feijoada.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide