



Cozido de grão do Alentejo



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo
Seleção Planícies do Sul

- 1 lata de grão cozido
- 2 cenouras
- 1 alho francês
- 1 chouriço
- 0,5 morcela
- 1 farinha
- 1 folha de louro
- Q.b. de sal
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 350g de toucinho entremeado
- 200g de batatas
- 70g de feijão verde
- Q.b. hortelã

Modo de preparação

1

Num tacho coloque água, cerca de um litro e meio, as cenouras descascadas, o alho francês, o chouriço, a morcela e a farinha. Junte a folha de louro e adicione sal a gosto. Leve ao lume durante 15 minutos.

2

Enquanto isso num tacho refogue a cebola e o alho picados em Azeite Seleção Planícies do Sul, junte o toucinho entremeado picado e deixe cozinhar por 5 minutos em lume brando.

3

Descasque as batatas e corte-as em cubinhos, coloque em água de molho. Corte o feijão verde em pedaços. Reserve.

4

Retire o chouriço, a morcela e a farinha do caldo e corte em pedaços.

5

O restante caldo adicione ao tacho com o refogado. Junte as batatas escorridas, o feijão verde, os enchidos e a hortelã a gosto. Tempere com sal e deixe cozinhar por cerca de 12 minutos.

6

Sirva em taças.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide