



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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide