



# Feijoada vegan à Portuguesa



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Gallo 1919

QB de Gallo Piri-Piri  
Original

- 100g de tofu
- 100g de seitan
- 4 salsichas vegetarianas
- 75g de chouriço vegetariano
- 50g de cebola
- 75g de cenoura
- 540g de feijão branco cozido
- 100g de couve lombarda
- 150g de cogumelos paris
- 1 colher de sopa de coentros
- QB de sal e pimenta

1

Comece por cortar o tofu e o seitan em cubos. Tempere com o azeite, metade dos coentros e umas gotas de piri-piri.

2

Faça um refogado com azeite, cebola picada e as cenouras em rodelas.

3

Adicione o chouriço e as salsichas, ambos em rodelas.

4

De seguida, adicione os cogumelos, o tofu e o seitan, juntamente com o feijão cozido e o seu caldo.

5

Quando levantar fervura, deite a couve lombarda em pedaços, e deixe cozinhar durante 25 a 30 minutos.

6

No final, retifique temperos e deite um pouco de piri-piri, juntamente com os restantes coentros picados.

7

Bom apetite!



#### Dicas do Chef

Sirva a feijoada com o tradicional arroz branco ou, em alternativa, combine com arroz integral.

#### Produtos utilizados



Gallo 1919

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com Azeite

#### Veja também

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

*Couscous de verão com feta e limão*

✖ Vegetariano ⌂ Rápido ☀ Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

*Tofu picante com alga nori*

✖ Vegetariano ⌂ Médio ☀ Fácil

*Falafel*



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide