



# 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 rodela.

3

Adicione o chouriço e as salsichas, ambos em rodela.

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 feijoadada 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