



Feijão frade com atum e ovo de codorniz



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

1unid. Gallo Vinagrete&Go

- 600gr Feijão frade cozido
- 400gr Atum em lata
- 100gr Cebola roxa picada
- 50gr Azeitona preta em rodela
- 8und. Ovos codorniz cozidos
- 5gr Alho picado
- Q.b. Salsa picada

Modo de preparação

1

Escorrer o atum e desfiar um pouco.

2

Numa tigela, colocar o feijão escorrido e envolver com o atum.

3

Juntar a cebola, o alho, a azeitona e a salsa.

4

Temperar com o Vinagrete Gallo e servir com os ovos de codorniz.

Produtos utilizados



Vinagrete&Go

Vinagrete

Veja também

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🍴 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide