Feijão frade com atum e ovo de codorniz

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Rápido	Fácil	"	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 1unid. Gallo Vinagrete&Go
- 600gr Feijão frade cozido
- 400gr Atum em lata
- 100gr Cebola roxa picada
- 50gr Azeitona preta em rodelas
- 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

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

---

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide