



Feijão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Dia a Dia



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 2 xícaras de feijão carioca
- 4 xícaras de água
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 2 pimentões verdes pequenos
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto

Modo de preparo

1

Antes do preparo (remolho):

2

Coloque o feijão em uma peneira e lave sob água corrente. Transfira os grãos para uma tigela e cubra com água – se algum boiar, descarte.

3

Na sequência, acrescente um pouco de suco do limão ou vinagre e deixe descansar por 12 horas, troque a água uma vez ao longo desse período. O processo de remolho diminui o tempo de cozimento e elimina as substâncias que deixam o feijão indigesto.

4

Descarte a água do remolho, transfira os grãos para a panela de pressão, cubra com água e acrescente as folhas de louro. Tampe a panela e leve ao fogo alto: assim que começar a apitar, abaixe o fogo e deixe o feijão cozinhar por mais 10 minutos.

5

Após esse tempo, desligue o fogo e deixe todo o vapor sair antes de abrir a panela. Enquanto o feijão cozinha, descasque e pique a cebola e os dentes de alho.

6

Leve uma frigideira ao fogo baixo e, quando aquecer, regue com Azeite Gallo Dia a Dia. Adicione a cebola, tempere com uma pitada de sal e refogue por cerca de 3 minutos. Depois, coloque o alho e mexa por mais 1 minuto.

7

Acrescente duas conchas de feijão cozido com um pouco do caldo, misture e amasse os grãos com uma espátula. Transfira o refogado com os grãos amassados para a panela de pressão com o feijão cozido.

8

Tempere com sal e pimenta a gosto, misture tudo e deixe cozinhar em fogo baixo sem tampa por mais 10 minutos ou até o caldo engrossar.

9

Para deixar o seu feijão ainda mais saboroso, finalize com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico na hora de servir.

Produtos utilizados



Dia a Dia
Azeite de Oliva



Clássico
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🌟 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide