

CAMPO

Poulet entier mariné

Griller sur le BBQ (à feu indirecte) ou au four à 375°F jusqu'à cuisson complète, environ 40 minutes à 1 heure dépendant de votre four. Une fois cuit, badigeonner avec la sauce Campo!

Hauts de cuisse marinés

Faire griller sur le BBQ ou dans une poêle, pour environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson complète.

Bifana mariné

Faire griller sur le BBQ ou dans une poêle, pour environ 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à cuisson complète.

Patates portugaises

Vider le contenu du sac sur une plaque ou dans un contenant allant au four. Mettre au four à 375°F, ou sur le BBQ, pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce soit chaud.

Pieuvre pré-cuite

Simplement griller sur le BBQ (ou dans une poêle). Environ 10 à 15 minutes.

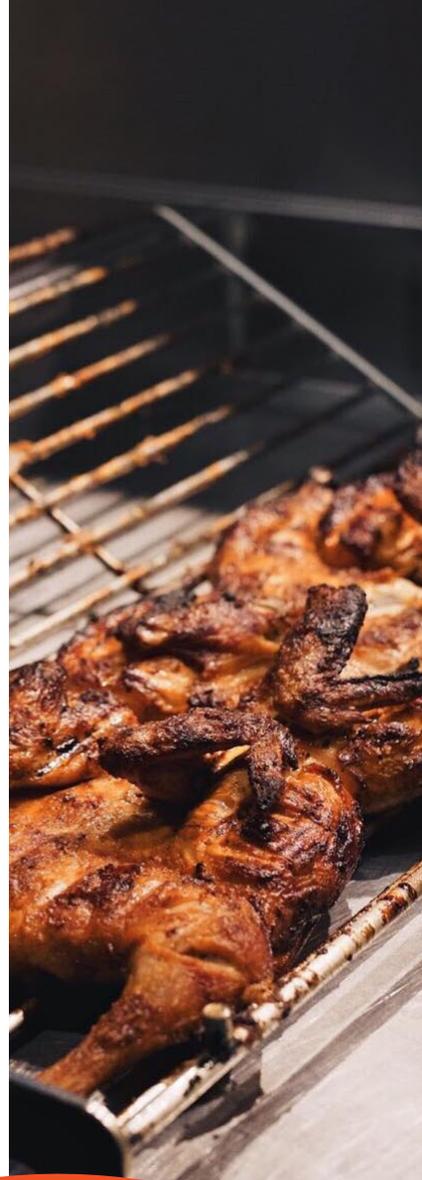
Côtes levées

Les côtes levées sont déjà cuites donc simplement les réchauffer au four à 350°F pour 15 à 20 minutes.

NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS LAISSER ENTRER DANS VOTRE CUISINE! POUR BONIFIER VOTRE EXPÉRIENCE, NOUS VOUS INVITONS À FAIRE JOUER LA PLAYLIST DE PORTUGAL GOURMAND SUR SPOTIFY.

EN VOUS SOUHAITANT DE PASSER UN HEUREUX ET DÉLICIEUX MOMENT.

*Muito obrigado
la família Ferreira*





Ailes de poulet

Placer les ailes sur une plaque et mettre au four à 350 ° F pendant 10 minutes. Ajouter la sauce BBQ ou Campo (ou un mélange des deux) une fois sortie du four.

Chouriço

Simplement griller sur le BBQ (ou dans une poêle). Cuisson à votre goût puisque le chouriço peut aussi être consommé froid.

Riz aux légumes

Placer le sac directement dans de l'eau bouillante pour 10 minutes ou vider le contenu du sac dans une poêle et le réchauffer.

Légumes blanchis

Réchauffer dans la poêle jusqu'à cuisson désirée.

Sauce Campo

Notre fameuse sauce de finition! À utiliser sur le poulet, haut de cuisse, bifana, etc. Réfrigérer une fois ouvert.

Sauce piri Campo

Sauce piquante maison, parfait pour les patates, sur le poulet, etc. Réfrigérer une fois ouvert.

Pastéis de natas

Terminez votre repas avec les fameuses tartelettes portugaise. Manger tel quel ou réchauffer au four à 400°F pour 3 à 4 minutes.

Bon Appétit!

P.S. VOUS CHERCHEZ À PROLONGER VOTRE SOIRÉE DANS LA THÉMATIQUE DU PORTUGAL GOURMAND? ÉCOUTEZ NOTRE SÉRIE WEB À L'INSTANT AU PORTUGALGOURMAND.COM