

MOQUECA DE FEIJÃO BAIANA

INGREDIENTES

1 kg de feijão carioca

500 g de carne sertão sem gordura e que possa desfiar

500 g de carne de salpresa

2 calabresas sadia ou perdigão ou a sua escolha

1 kg de carne de músculo

2 tomates grande

2 cebolas roxa grande

2 pimentões pequeno verde

3 dentes de alho grande

1 colher (chá) de pimenta cominho

1 maço de coentro generoso

200 g de camarão defumado

50 ml de azeite de dendê

200 ml de leite de coco

3 limões grande

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho por 15 minutos.

Tempere a carne de músculo com alho, sal e pimenta cominho, escalda as carnes salgadas por 15 minutos, depois lave e reserve.

Coloque os tomates, as cebolas, os pimentões, o coentro e 50% do camarão, no liquidificador que não triture muito.

Em uma panela de pressão, coloque a carne de músculo com 50% do azeite de dendê para recheiar, depois as carnes salgada cortadas e a calabresa em cubos, coloca 50 % dos temperos para recheiar junto com as carnes.

Lave o feijão, coloque na panela junto com os temperos e as carnes já com 2 litros de água, deixe cozinhar por 30 minutos depois de pegar a pressão em fogo alto.

Em uma panela separada, coloque o restante dos demais temperos, camarão com o azeite dendê para cozinhar.

Depois coloque o leite de coco, deixe ferver por 2 minutos, adicione os 3 limões e desligue o fogo.

Terminando o cozimento do feijão com as carnes, verifique se está tudo cozido, separe as carnes em uma tigela, desfie, torne a jogar na panela com o feijão.

Coloque o restante do tempero com o dendê, leite de coco e o limão, mexa com uma colher de pau.

Para acompanhamento, faça um arroz branco com alho, uma farofa de azeite com cebola se preferir e se delicie com esta deliciosa culinária baiana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16621-moqueca-de-feijao-baiana.html>