

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 rechear, depois as carnes salgada cortadas e a calabresa em cubos, coloca 50 % dos temperos para rechear 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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