FEIJÃO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão-branco

250 g de camarão já limpo, aproximadamente

1 cebola grande picadinha

1 tomate grande picadinho

1 maço de cebolinha picadinha

1 maço de coentro picadinho

azeitonas a gosto

urucum ou colorau a gosto

sal e pimenta também a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o feijão-branco e deixe-o de molho em água filtrada por pelo menos 60 minutos; depois escorra e reserve.

Em uma panela, frite a cebola no azeite.

Coloque o tomate e cozinhe bem.

Coloque então o urucum ou colorau, pouco mais da metade dos temperinhos verdes, azeitonas e os camarões.

Misture delicadamente e tempere com sal e pimenta a gosto.

Deixe cozinhar por mais uns 3 minutinhos.

Desligue o fogo e retire o caldo dessa moquequinha; reserve.

Numa panela de pressão, coloque esse caldo, o feijão e um pouco de água filtrada, deixando o nível suficiente para o cozimento.

Cozinhe por uns 30 minutos.

Retire do fogo, deixe terminar a pressão da panela e observe se o feijão está al dente.

Se não estiver, coloque novamente na pressão por mais alguns minutos para que fique al dente.

Despeje o feijão (al dente) em uma panela grande, de preferência de barro, e misture a moquequinha de camarão nela.

Conserte o sal e a pimenta, coloque o restante dos temperinhos verdes, regue com azeite e sirva bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22361-feijao-com-camarao.html