

FEIJÃO BRANCO COM CAMARÃO E LULA

INGREDIENTES

1 kg de camarão limpo, reserve
1 ou 2 lulas limpas
1 maço de coentro
1 maço de cheiro-verde
1 kg de feijão branco
2 tomates sem sementes em cubos
1 cebola grande bem batida
alho a gosto bem picado
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por pelo menos 1 hora.
Ferva as cabeças de camarão, coe e reserve.
Use a água para ajudar no cozimento do feijão.
Coloque o feijão para cozinhar por 40 minutos.
Cozinhe as lulas em água com um pouco de sal, corte em anéis e reserve.
Faça um refogado com a cebola, alho e azeite e deixe dourar.
Acrescente os tomates, sem fazer molho e tempere com a pimenta-do-reino e o sal.
Coloque este refogado no feijão e apure o sal (o feijão tem que ficar com caldo cremoso, mas não muito grosso).
Deixe levantar fervura e, por último, coloque os camarões e as lulas, o coentro e cheiro-verde.
Deixe ferver por só mais 3 minutos e desligue o fogo.
Se preferir, coloque mais azeite.
Cuidado para o camarão não cozinhar demais, senão fica borrachudo.
Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23707-feijao-branco-com-camarao-e-lula.html>