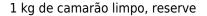
FEIJÃO BRANCO COM CAMARÃO E LULA

INGREDIENTES



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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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