

# 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>