

FEIJÃO FRADINHO À BAIANA (NO DENDÊ)

INGREDIENTES

- 500 g de feijão fradinho (deixe de molho por algumas horas)
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 1 cebola média picada
- 1 cebola média cortada grosseiramente
- 200 g de camarões inteiros e descascados
- 40 g de castanha-de-caju torrada e moída (xerém)
- 40 g de amendoim descascado torrado e moído (xerém)
- 4 ramos de coentro
- sal a gosto
- 1 ramo de coentro para decorar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão com água e sal (é mais rápido cozinhá-lo em uma panela de pressão).

O feijão deve estar cozido ao dente.

Bata no liquidificador a cebola cortada, 100 g do camarão, 20 g da castanha-de-caju moída e do amendoim descascado moído e 2 ramos de coentro.

Após o feijão estar cozido, faça um refogado com o azeite-de-dendê, a cebola picada e restante dos camarões inteiros ou cortados grosseiramente.

Acrescente ao refogado o feijão cozido e os ingredientes batidos no liquidificador.

Misture levemente para o feijão não desmanchar.

Decore com um ramo de coentro e alguns camarões.

Sirva quente com arroz branco e outro prato da culinária baiana.

Se preferir cozinhe o feijão com meia cebola batida no liquidificador ou no processador.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30282-feijao-fradinho-a-baiana-no-dende.html>