# FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR SIMPLES

## INGREDIENTES

1 kg de feijão branco

500 g de lula

500 g de mexilhão

500 g de polvo

500 g de camarão

sal e pimenta-do-reino a gosto

suco de limão a gosto

6 colheres de óleo

2 cebolas

4 dentes de alho

1 pimentão vermelho

3 tomates

## MODO DE PREPARO

Selecione o feijão e deixe

Tempere o frutos do mar com suco de limão, sal e pimenta

Cozinhe o feijão até ficar bem macio

Cozinhe o frutos dos mar em uma panela por 18 minutos

Esquente o óleo e refogue o alho amassado, a cebola e o tomate (sem pele e sem sementes) picados

Junte os frutos do mar e cozinhe com o feijão por mais alguns minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3649-feijoada-de-frutos-do-mar-simples.html