

FEIJÃO COM CAMARÃO DA CRIS

INGREDIENTES

500 g de feijão branco
1 kg e 1/2 de camarão limpo (reserve as cascas)
2 tomates
1 cebola grande
1 pimentão
coentro
alho e sal a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por mais de 4 horas.

Cozinhe as cascas do camarão em 2 litros de água por 10 minutos.

Coe e use esta água para cozinhar o feijão.

Em outra panela, aqueça o azeite, coloque o alho triturado, quando começar a dourar, jogue os camarões, mexa por alguns instantes de modo que eles fiquem macios e rosados. Em seguida coloque o tomate, a cebola e o pimentão picados. Coloque sal a seu gosto.

Mexa por uns 5 minutos e em seguida jogue o feijão já cozido.

Abaixe o fogo e deixe ferver até que fique bem encorpado.

Por último salpique o coentro picado, regue bastante azeite, apague o fogo e sirva com torradinhas ou arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39621-feijao-com-camarao-da-cris.html>