

FEIJOADA DO MAR

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de feijão-branco
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média em cubos
2 dentes de alho picados
1 talo de salsão em cubos
1 cenoura grande em cubos
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 folha de louro
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
500g de peixe tipo cação em cubos
400g de camarão médio sem casca
400g de lula em anéis
2 tomates maduros sem pele e sementes em cubos

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão-branco de molho em água por 4 horas. Aqueça uma panela grande com o azeite, em fogo médio e refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione o salsão e a cenoura e refogue por 3 minutos. Junte o extrato e frite por 2 minutos. Acrescente o feijão escorrido, o louro, cubra com água fervente até dois dedos acima do feijão e cozinhe por 30 minutos ou até amaciar. Tempere com sal e pimenta. Adicione o peixe, o camarão, a lula e o tomate e cozinhe por 5 minutos. Transfira para uma cumbuca, polvilhe com cheiro-verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43521-feijoada-do-mar.html>