

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
- 400 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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