FEIJÃO AMIGO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto

1,5 kg de camarão

Sal

Pimenta-do-reino a gosto

1 cebola grande ralada

3 dentes de alho socado

Coentro a gosto

3 colheres de sopa de azeite

2 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão de molho por uma hora.

Coloque agua o suficiente para o cozimento.

Ponha as folhas de louro e o sal.

Leve para cozinhar por 30 min em panela de pressão.

Depois de cozido, retire as folhas de louro e bata no liquidificador.

Tempere os camarões com sal tomando cuidado para não salgar muito.

Em uma panela coloque o azeite a cebola o alho.

Refogue coloque os camarões deixe cozinhar.

Misture o feijão coloque a pimenta-do-reino misture de novo.

Polvilhe com coentro picado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49368-feijao-amigo-com-camarao.html