

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 água 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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