

FEIJOADINHA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

800 g de camarão limpo

250 g de feijão branco

3 cenouras picadas

1 cebola média

Alho a gosto

2 folhas de louro

Azeite a gosto

Sal a gosto

Azeitona a gosto

Coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Escolher o feijão, lavá-lo e deixar de molho por alguns minutos.

Colocar o feijão em uma panela de pressão com duas folhas de louro com água e levar para cozinhar em fogo médio.

Verificar se o feijão está cozido.

Lavar, descascar e cortar a cenoura em cubos e colocar para cozinhar.

Escorrer a cenoura cozida.

Colocar em uma panela o alho, a cebola e o azeite e colocar para dourar.

Acrescentar a cenoura cozida, o camarão e as azeitonas. Não deixar cozinhar por muito tempo para que o camarão não fique borrachudo.

Na panela do feijão acrescentar o refogado com o camarão, a cenoura e as azeitonas e o sal e colocar para ferver em fogo médio até engrossar.

Adicionar o coentro picadinho em pequena quantidade, deixar só mais um pouco no fogo, apagá-lo e servir a feijoadinha com torradas e azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50187-feijoadinha-de-camarao.html>