

# MOQUECA DE FEIJÃO

## INGREDIENTES

5 xícaras de sobra de feijoada

300 g de camarão seco, limpo

Coentro a gosto

1 cebola branca cortada em cubos

3 pimentas de cheiro

200 ml de leite de coco

1 pimentão em cubos

100 ml de azeite de dendê

Sal se necessário

## MODO DE PREPARO

Passe o feijão na peneira para retirar o caldo, cate as possíveis carnes e desfie, reserve.

Em uma panela coloque metade do azeite de dendê, doure a cebola, acrescente o camarão, o pimentão, a pimenta e por último o coentro deixe murchar.

Coloque o feijão e carne desfiada e depois o leite de coco, deixe cozinhar por 10 minutos sempre mexendo para não grudar.

Se necessário corrija o sal.

Coloque o restante do azeite, tampe e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50489-moqueca-de-feijao.html>