

MOQUECA DE FEIJÃO

INGREDIENTES

5 xicaras 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

Passa 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>