

# 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

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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