

FEIJÃO DE MARINHEIRO

INGREDIENTES

1 xícara de feijão branco cozido
1 xícara do caldo do cozimento do feijão
1 xícara de camarão miúdo pré cozido
1 cebola grande cortada em rodelas
cebolinha picada
2 pimentas vermelhas picadinhas
1 colher de sopa de manteiga
sal

MODO DE PREPARO

Bata os grãos e o caldo do feijão no liquidificador, reserve.
Frite o camarão na manteiga, acrescente a cebola em rodelas e a cebolinha picada.
Refogue, junte o feijão já batido e o sal, deixe ferver. Desligue o fogo e cubra com pimenta picada. Abafe.
Sirva como acompanhamento de arroz branco e peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52724-feijao-de-marinheiro.html>