

Feijão com Camarão



Tempo de preparo:
1h20min

Rendimento:
15 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

- 1 kg de Feijão Carioca Premium Solito
- 1 kg de camarão limpo
- Azeite

- 2 tomates
- 2 cebolas
- 2 pimentões
- 1 cabeça de alho
- Coentro, cheiro-verde, cominho
- Sal a gosto

Modo de preparo

1. Cozinhe o feijão até ele ficar cremoso e reserve.
2. Ferva as cascas do camarão, bata no liquidificador coe e reserve.
3. Corte os temperos bem pequenos, soque o alho e refogue com o azeite quando começar a dourar.
4. Acrescente os temperos, o caldo do camarão e deixe amolecer.
5. Acrescente os camarões, o sal, o coentro, o cheiro verde e o cominho a gosto.
6. Quando estiver no ponto acrescente o feijão soque e deixe pegar o gosto.
7. Capriche no azeite.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br