

FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de feijão branco
500 g de lula
500 g de mexilhão
500 g de polvo
500 g de camarão
sal e pimenta-do-reino a gosto
suco de limão a gosto
6 colheres de óleo
2 cebolas
4 dentes de alho
1 pimentão vermelho
3 tomates

MODO DE PREPARO

Selecione o feijão e deixe

Tempere o frutos do mar com suco de limão, sal e pimenta

Cozinhe o feijão até ficar bem macio

Cozinhe o frutos dos mar em uma panela por 18 minutos

Esquente o óleo e refogue o alho amassado, a cebola e o tomate (sem pele e sem sementes) picados

Junte os frutos do mar e cozinhe com o feijão por mais alguns minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3649-feijoada-de-frutos-do-mar-simples.html>