

Feijoada de Camarão

Tacho 1 - Coloque azeite, bastante cenoura picada e cebola também picada. Refoque a gosto, mas lentamente.

Tacho 2 - Coloque azeite, bastante tomate (sem pele nem gráinhas) , cebola picada e alho também picado. Refoque a gosto, mas lentamente.

Coza o feijão e guarde a água.

Coza o camarão (1 minuto depois de começar a ferver) e guarde a água. Quando arrefecer descasque-o. (*)

Tacho 3 (grande) - Ponha ao lume e junte os conteúdos do tacho 1 e 2. Deite o feijão e depois o camarão que deverá envolver no feijão. Junte preferencialmente água do camarão, mas também pode deitar um pouco de água da cozedura do feijão.

Faça um arroz branco cozido que deverá ficar mais para o seco.

Sirva o arroz no prato, faça uma abertura ao meio, coloque o feijão no interior e...

Bom apetite!

Notas:

- Ponha pouco sal da água de cozedura do camarão;
- Uma baga de piri-piri realça o sabor da comida e não fica picante.

(*) Sugestão: com as cabeças e aparas do camarão faça um creme.