

FEIJOADA DE GAMBAS

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 70 MINUTOS

500g de feijão de manteiga demolhado durante 12 horas
1500g de gambas
250g de miolo de mexilhão
200g de chouriço cortado em rodelas
70g de bacon cortado em tiras
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
2 tomates maduros cortados em cubos
80 ml de azeite
1 colher de sopa de banha
2 colheres de sopa de polpa de tomate
250 ml de vinho branco
1 malagueta
Coentros picados q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal e coloque o feijão a cozer durante 40 minutos.
2. Descasque os camarões e reserve as cascas e as cabeças.
3. Numa panela com água, coloque as folhas de louro e tempere com sal.
Deixe ferver. Junte as cascas e as cabeças de camarão.
Deixe cozer durante 10 minutos.
Passado os 10 minutos, retire as folhas de louro e passe tudo com a varinha mágica.
Coe o caldo.
4. Quando o feijão estiver cozido, apague o lume.
5. NUM tacho largo, leve ao lume o azeite, a banha, a cebola e o alho.
Deixe refogar.
Junte o tomate, a malagueta e a polpa de tomate.
Mexe e deixe refogar mais um pouco.
Junte o bacon, o chouriço, o camarão e deixe fritar um pouco.
Junte o vinho branco, o feijão escorrido e deixe ferver.
Junte um pouco de caldo e deixe cozer durante 10 minutos.
Junte o mexilhão e deixe cozinhar até o molho ficar apurado.
Junte os coentros, mexa e apague o lume.
Sirva de imediato

Custo: 20.00 € ; Custo por pessoa: 3.33 €

<http://www.saborintenso.com/f17/feijoada-gambas-5309/>