

FEIJOADA DE GAMBAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 70 MINUTOS

500g de feijão de manteiga demolido 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.

Mexa 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/>

www.saborintenso.com