

FEIJOADA DE CHOCO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de feijão branco seco demolhado em água fria de um dia para o outro
1 kg de choco limpo cortado em pedaços
12 camarões
5 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
100g de chouriço de carne cortado em cubinhos
2 tomates maduros sem pele cortados em cubinhos
1 malagueta cortada ao meio
5 colheres de sopa de polpa de tomate
250 ml de vinho branco
1 cubo de caldo de peixe
2 cenouras grandes cortadas em cubinhos
Folhinhas de coentros
Sal q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos + 12 horas

Custo: 14.00 € | Custo por pessoa: 2.33 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/feijoada-choco-38495/>

PREPARAÇÃO

1. Coloque o feijão escorrido numa panela de pressão.

Adicione 1800 ml de água.

Tempere com sal.

Fecha a panela e deixe cozer depois de começar a ferver durante 20 minutos.

Caso utilize uma panela normal deixe cozer o dobro do tempo.

2. Entretanto, num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e o louro.

Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.

Adicione o chouriço e a malagueta.

Deixe o chouriço fritar um pouco.

Junte o tomate e deixe refogar tudo muito bem.

3. Adicione o choco.

Tempere com sal.

Junte a cenoura, a polpa de tomate, o cubo de caldo de peixe e o vinho branco.

Mexa, tape e deixe cozinhar em lume médio, aproximadamente 20 minutos.

4. Quando o choco estiver tenrinho, junte o feijão, o camarão e um pouco de água de cozer o feijão.

Mexa, tape e deixe cozinhar entre 5 a 10 minutos, até que o camarão fique cozido e o molho fique apurado.

5. Por fim, junte a folhinhas de coentros.

Mexa e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!