

FEIJOADA DE CHOCO



CONFEÇÃO

1. 1. Cozer o camarão. Descascar os camarões, reserve o miolo e aproveite as cabeças e cascas. Colocar na taça a água de cozer o camarão, as cabeças e cascas, com o acessório triturador, triturar na velocidade 12 durante 1min.
2. 2. Descascar a cebola, corte-a em pedaços e pique com a lamina picadora, velocidade 11, 10 segundos. Retirar a lâmina e insira o acessório misturador. Adicionar o louro e o azeite e inicie o programa P1 cozedura lenta durante 5 minutos a 130°.
3. 3. Adicionar o chouriço o tomate e a malagueta e inicie o programa P1 cozedura lenta durante 3 minutos a 130°.
4. 4. Adicionar o choco, temperar com sal, juntar a cenoura, o caldo de marisco e o vinho branco. Iniciar o programa P2 cozedura lenta durante 20 minutos a 100°.
5. 5. Quando o choco estiver tenrinho, junte o feijão. Iniciar o programa P2 cozedura lenta durante 10 minutos a 100°, quando faltarem 3 minutos acrescente o miolo de camarão.

INGREDIENTES

- 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
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 150 ML DE CALDO DE MARISCO
- 2 CENOURAS GRANDES CORTADAS EM CUBINHOS
- SAL Q.B.