

# FEIJOADA DE POLVO COM CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Arranje o polvo, coloque-o no cesto de cozedura a vapor, coloque na taça do robot com 700 ml de água e programe a 130°C, durante 40 minutos. Depois retire-o, deixe-o arrefecer e corte-o em pedaços. Deite o caldo de cozer o polvo para uma tigela.
2. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte a cebola em quartos. Lave o pimento, retire-lhes as pevides e peles brancas e corte-o em pedaços. Deite a cebola, os alhos e o pimento na taça com a lâmina picadora e pique 15 segundos na velocidade 10. Troque a lâmina pelo acessório misturador, junte o azeite, passe com a espátula e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Descasque as cenouras, corte-as em rodela, deite-as na taça com o acessório misturador, acrescente o caldo de cozer o polvo e mais água até perfazer 800 ml. Adicione a polpa de tomate, o louro, a salsa e o polvo e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 15 minutos. Junte o feijão e os camarões descongelados, tempere com sal e piri-piri e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 15 minutos. Sirva com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 1 POLVO GRANDE
- 8 CAMARÕES GRANDES
- 2 LATAS GRANDES DE FEIJÃO BRANCO
- 2 CENOURAS GRANDES
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 30 ML DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 RAMO DE SALSA
- SAL E PIRIPIRI Q.B.