

FEIJOADA DE CAMARÃO COM CHOURIÇO



CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola, os dentes de alho e as cenouras, corte a cebola ao meio e as cenouras em rodellas. Deite a cebola e os alhos na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos, na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte o azeite, as rodellas de cenoura e a polpa de tomate e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
2. Junte depois o vinho branco, o caldo de marisco, o chouriço cortado em rodellas e o miolo de camarão, tempere com sal e piri-piri e seleccione novamente o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Por fim, junte o feijão branco previamente lavado e escorrido e seleccione mais uma vez o Programa Cozedura Lenta P1, agora durante 15 minutos. Rectifique os temperos, deite para um recipiente, polvilhe com coentros picados a gosto e sirva.

INGREDIENTES

- 650 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 1/2 CHOURIÇO PEQUENO
- 2 LATAS DE FEIJÃO BRANCO
- 2 CENOURAS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 60 ML DE AZEITE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 1/2 CUBO DE CALDO DE MARISCO
- COENTROS PICADOS Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.