



## Feijoada de Chocos e Camarão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Choco Limpo 500 g Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 400 g de tomate maduro
- Louro e salsa q.b.
- 50 ml de vinho branco
- 1 malagueta (facultativo)
- 150 g de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 600 g de feijão branco cozido
- Salsa e folha de louro q.b.
- Azeite q.b.

### Preparação

1. Descongelar os Chocos, temperar de sal e pimenta preta moída na hora e reservar.
2. Num tacho grande, com o fundo coberto de azeite, amolecer o alho e a cebola picados. Depois, acrescentar o tomate picado (sem pele) e 1 folha de louro, temperar de sal e cozinhar, tapado, em lume brando, 2 a 3 min. A seguir, adicionar o vinho e deixar ferver por 1 min.
3. Juntar os Chocos cortados aos pedaços grandes, a salsa picada, a malagueta partida (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante que gostar), envolver e cozinhar, tapado em lume brando, por 10 a 12 min. Depois, adicionar o feijão cozido (com alguma água da sua cozedura, se necessário) e o Miolo de Camarão previamente descongelado, retificar o sal, mexer, e cozinhar, destapado, 2 a 3 min., para cozinhar o Camarão e envolver os sabores.
4. Servir de imediato com salsa picada.

## Produtos Associados



**Choco Limpo**

500 g