

Feijão branco com lula



Ingredientes

- 1/2 kg de feijão branco
- 1 kg de lula
- Caldo de meio limão
- 5 colheres de óleo
- 4 tomates maduro
- 1 cebola pequena
- 4 dentes de alho
- 3 caldo de camarão de sua preferência (maggi)

Modo de preparo

- Coloque o feijão branco de molho por umas 3 horas, depois coloque pra cozinhar, na panela de pressão por uns 15 minutos
- Enquanto isso tempere a lula com a cebola picadinha e o limão, amasse bem o alho, coloque na panela, óleo deixa esquentar bem coloque o alho amassado deixe dourar e jogue as lulas, o caldo de camarão , deixe cozinhar por 5 minutos
- Passado os 15 minutos do feijão, abra a panela e coloque as lulas, e os 4 tomates bem picadinho e deixe por mais 10 minutos com panela de pressão fechada
- Abra após 10 minutos e deixe engrossar o caldo sem pressão
- Sirva com arroz branco e saladas verdes