

**FEIJOADA DE LINGUEIRÃO***ingredientes*

32 lingueirões	1 dl de polpa de tomate
4 dl de feijão manteiga	2 dentes de alho
1 cebola	0.5 dl de azeite
0,5 dl de azeite	1 ramo de coentros
400 g de tomates maduros	Cravinho, pimenta, sal
1 chouriço mouro	

preparação

Colocam-se os lingueirões em água e sal para que larguem toda a areia que ainda possam ter, depois de bem lavados dá-se uma cozedura rápida em lume forte para os abrir. Retiram-se os lingueirões da respetiva concha, reservando a água.

Entretanto, coze-se o feijão que foi, previamente, demolhado e também se reserva um pouco da água da cozedura. Pica-se a cebola e os dentes de alho e deita-se azeite, deixando refogar um pouco sem queimar. Juntam-se os tomates (sem pele e grainhas) cortados em pequenos cubos, o ramo de coentros, o cravinho e a polpa de tomate, deixando ferver um pouco.

Colocam-se os lingueirões no feijão, tempera-se com o sal e pimenta e deixa-se apurar bem.

Antes de servir polvilha-se com coentros picados.