

# CARANGUEJO AO LEITE DE COCO DO DALMO

## INGREDIENTES

9 caranguejos grandes  
2 cebolas médias  
3 tomates grandes  
3 cheiro verde  
3 cabeças de alho  
40 ml de azeite de dendê  
600 ml de leite de coco (de qualidade, grosso)  
1 e 1/2 colher (sopa) de sal  
tempero seco a gosto  
200 g de extrato de tomate  
2 pacotes de tempero sabor camarão  
3 litros de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com azeite de dendê, amasse e corte bem os alhos e refogue-os junto com as cebolas cortadas não muito pequenas, reservando em seguida.

Corte 2 cheiros verdes e os 3 tomates e acrescente-os à panela junto com 3 litros de água, o extrato de tomate, os temperos de camarão, o sal, o leite de coco e o tempero seco.

Deixe em fogo alto após ferver por, pelo menos, 30 minutos.

Enquanto o molho está fervendo, limpe bem os caranguejos com uma escova.

Coloque os caranguejos na panela de modo que as patas fiquem viradas para baixo e eles fiquem todos acomodados no fundo da panela.

Coloque 1 cheiro verde cortado por cima dos caranguejos

Deixe cozinhar por não mais que 20 minutos e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14528-caranguejo-ao-leite-de-coco-do-dalmo.html>