# ENSOPADO DE CARANGUEJO

## INGREDIENTES

500 g de carne de caranguejo

2 tomates maduros

1 pimentão pequeno

2 cebolas pequenas

150 ml de polpa de tomate

100 ml de leite de coco

azeite a gosto

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique as cebolas, o tomate e o pimentão e refogue com azeite e sal a gosto

Junte a carne de caranguejo e mexa

Adicione o molho de tomate e misture bem

Deixe ferver um pouco para que o excesso de água evapore e adicione o leite de coco

Misture bem e deixe ferver por cerca de 5 minutos

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1524-ensopado-de-caranguejo.html