

CARANGUEIJADA

INGREDIENTES

12 caranguejos graúdos limpos

folhas de louro

3 tomates graúdos

2 cebolas graúdas

1 pimentão

1 amarrado de cheiro-verde

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os caranguejos em água corrente.

Coloque-os em uma panela apenas com água com temperatura natural e leve-os ao fogo (assim que a água ferver já estarão mortos).

Reserve outra panela com os temperos e o azeite, e dê uma pequena dourada nos ingredientes.

Logo em seguida, coloque um pouco de água e os caranguejos já mortos e então coloque água até cobri-los totalmente.

Deixe cozinhar até que os cascos fiquem na cor vermelha (aproximadamente 40 minutos) se tiver dúvidas retire uma perna e veja se a carne esta soltando com facilidade.

Após o cozimento tire-os da água e retire o casco e com o conteúdo do interior faça um molho de cebolas e quem gosta, pimenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17953-carangueijada.html>