

CARANGUEJOS DE ARATUBA

INGREDIENTES

20 caranguejos grandes
3 cebolas grandes
3 tomates
1 molho de coentro
150 g de pimenta doce (não ardem)
500 ml de leite de coco
3 colheres (sopa) de azeite extravirgem
2 punhados de sal
água

MODO DE PREPARO

Mate e limpe bastante os caranguejos.

Coloque os caranguejos num caldeirão e adicione água suficiente para cobrir os caranguejos.

Acrescente as cebolas cortadas tipo juliana, os tomates cortados em tiras e os 150 g de pimentas cortadas ao meio.

Adicione 2 punhados cheios de sal e aguarde ferver.

Após a fervura, acrescente 500 ml de leite de coco, 3 colheres de azeite extravirgem e o molho de coentro cortado com as mãos.

Misture um pouco esses últimos ingredientes e desligue o fogo imediatamente.

Deixe os caranguejos descansando submersos por 20 minutos e sirva.

Caso queira fazer o pirão desse caldo em outro recipiente, acrescente mais água para normalizar o teor de sal antes do preparo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18212-caranguejos-de-aratuba.html>