

CARANGUEJO COM PIRÃO

INGREDIENTES

10 caranguejos

1 tomate picado

1 cebola picada

1 pimentão picado

1/5 de coentro

8 jilós

8 maxixi

20 quiabos

300 g de abóbora

2 colheres de sal

1 colher de azeite de dendê

2 xícaras de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar os temperos, com as verduras e meia colher rasa de sal.

Depois de cozinhar as verduras, retire e reserve com um pouco do caldo.

Coloque mais água, sal e os caranguejos.

Leve pra cozinhar por 25 minutos depois de levantar fervura (a quantidade de água tem que cobrir os caranguejos).

Depois de cozido, misture um pouco do caldo com as verduras e machuque.

Coloque farinha, leve ao fogo médio mexendo sem parar, para fazer o pirão (o ponto é quando está soltando do fundo).

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20671-caranguejo-com-pirao.html>