

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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