

UMA DELÍCIA DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 corda de caranguejo
1 creme de leite
1 cebola
coentro
2 cabeças de alho
2 cocos frescos ralado
1 pimentão
1 tomate
tempero a gosto
colorau a gosto
sal a gosto
1 saché de sazon

MODO DE PREPARO

Escove bem os caranguejos, coloque-os dentro de uma panela, adicione água e deixe ferver bem.

Depois, desligue o fogo e escorra o caranguejo.

Em outra panela, coloque os caranguejos novamente.

Passe os cocos no liquidificador com um litro de água.

Coloque o caldo do coco nos caranguejo.

Tempere com todos os ingredientes e deixe o creme de leite por último.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23384-uma-delicia-de-caranguejo.html>