

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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