

CARANGUEJOS DE ARATUBA (BAHIA)

INGREDIENTES

20 caranguejos de bom tamanho

3 cebolas grandes

2 molhos de coentro

500 ml de leite de coco

30 pimentas doce

2 punhados de sal

MODO DE PREPARO

Mate os caranguejos e lave-os muito bem.

Coloque-os numa panela até cobri-los.

Após uns 10 minutos de cozimento, acrescente todos os ingredientes.

Após iniciar fervura, aguarde mais 5 minutos e desligue o fogo.

Deixe-os imerso com o fogo desligado, por mais 20 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24819-caranguejos-de-aratuba-bahia.html>