

CARANGUEJADA DA VOVÓ GISELE

INGREDIENTES

12 caranguejos
8 tomates picados em tamanhos grandes
1 pimentão verde cortado em tiras
1 pimentão amarelo cortado em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
pimenta-do-reino a gosto
caldo de legumes
5 cebolas em rodellas
2 latas de cerveja
azeite a gosto
molho de tomate

MODO DE PREPARO

Ferva os caranguejos até eles ficarem rosado e retire da água.
Em camadas, coloque uma parte dos tomates, das cebolas e dos pimentões.
Em seguida, coloque os caranguejos, o azeite e a pimenta-do-reino.
E novamente coloque os tomates, as cebolas e os pimentões.
Quando terminar as camadas, acrescente água até o nível que fica o último caranguejo.
Quando estiver fervendo, coloque 1/2 caixa de molho de tomate e 2 cervejas.
Quando as patas estiverem fácil de quebrar, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26146-caranguejada-da-vovo-gisele.html>