

# 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 rodela  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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