

# 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 rodelas

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/26146-caranguejada-da-vovo-gisele.html>