CALDO DE SURURU BA

INGREDIENTES

500 g de sururu limpo(s)

50 g de camarão seco e sem a cabeça

1 garrafinha de leite de coco

5 tomates maduros

1 pimentão

1 maço de coentro

2 cebolas

2 dentes de alho esmagados

quanto baste de sal

1 colher rasa de cominho

farinha de mandioca fina

1 colher de sopa de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Bata os temperos no liquidificador juntamente com o leite de coco, 200 g do sururu, o camarão e um pouco de água e sal.Leve ao fogo, deixe ferver por uns 2 ou 3 minutos e coloque o azeite.

Misture o restante do sururu (300 g) ao caldo e acrescente mais um pouco de água.

Deixe ferver e vá colocando a farinha, aos poucos, para dar uma engrossada.

Deixe ferver bem para cozinhar o sururu.

Se precisar acrescente mais um pouco de água até que fique no ponto (nem muito ralo e nem grosso).

Deixe o sururu na água meia hora antes para soltar a areia e depois lave bem para completar a limpeza.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30413-caldo-de-sururu-ba.html