

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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