

# MEXILHÃO COM KANI

## INGREDIENTES

500 g de mexilhões desconchados pré-cozidos

250 g de kani kama

1 pimentão

2 tomates

suco de um limão (pode ser substituído por vinho branco)

salsa e coentro a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o kani, em uma frigideira e deixe ferver durante cinco minutos, sempre mexendo.

Abaixe o fogo e acrescente o kani. Deixe mais cinco minutos no fogo.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31604-mexilhao-com-kani.html>