

# CARANGUEIJO NO ALHO E COENTRO

## INGREDIENTES

10 caranguejos graúdos e limpos  
10 cabeças de alho  
2 amarrados de louro  
3 maços de coentro picado grosseiramente  
2 colheres de sopa de sal  
500 ml de azeite  
2 litros de água

## MODO DE PREPARO

Descasque o alho e amasse bem já na panela.  
Adicione o azeite e doure o alho.  
Quando estiver bem dourado adicione a água, o louro e o sal.  
Deixe ferver e adicione o caranguejo.  
Cozinhe os caranguejos por 15 minutos.  
Acerte o sal.  
Adicione o coentro e desligue o fogo.  
Deixe os caranguejos descansarem no molho por 10 minutos com o fogo desligado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38754-carangueijo-no-alho-e-coentro.html>