

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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