

CARURU BAIANO

INGREDIENTES

100 quiabos

1 xícara de castanha de caju

100 g de amendoim torrado e moído sem casca

2 xícaras de camarão defumado, descascado e moído

2 cebolas

2 xícaras de azeite de dendê

2 colheres (sopa) de sal

Pimenta a gosto

Gengibre a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e corte os quiabos em cruz.

Coloque metade dos camarões, a cebola, o sal, a castanha, o amendoim e a pimenta no liquidificador e bata por 2 minutos.

Coloque a mistura em uma panela junto com o quiabo, o dendê, os camarões inteiros e o gengibre picado.

Quando os caroços do quiabo estiverem bem rosados e a mistura um pouco pastosa, retire do fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39957-caruru-baiano.html>