

CATADO DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

- 1kg de catado de caranguejo
- 2 pimentões verdes
- 1 pimentão vermelho
- 2 cebolas pequenas
- 2 tomates
- coentro picado
- cebolinha picada
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 garrafinha de dendê pequena

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em rodela finas, depois refogue com 2 colheres de chá de dendê, até ficarem douradinhas, acrescente o catado de caranguejo.

Corte os pimentões e os tomates em rodela, coloque na panela e por último coloque o coentro picado, a cebolinha picada, o sal e o restante do dendê.

Mexa tudo e deixe cozinhar por 30 minutinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41317-catado-de-caranguejo.html>