

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 rodelas 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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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