

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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