ARROZ COM CARANGUEJO

INGREDIENTES

500g de polpa de caranguejo (carne)

1/2 kg de Arroz parborizado

1 lata ou caixa de milho em conserva

1 lata ou caixa de ervilha em conserva

1 cuba pequena ovos de codorna (opcional)

Temperos e cheiro verde (a gosto)

1 pacote de batata palha

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere a polpa do caranguejo com limão e sal, reserve por no mínimo 30 min

Cozinhe o arroz como achar melhor (eu cozinho com cenoura ralada, fica muito bom)

Cozinhe os ovos de cordona

Adicione o milho e a ervilha

E só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4222-arroz-com-caranguejo.html