

FALSA CARANGUEJADA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
1 pacote de coco ralado
1 repolho médio
450 g sardinha com molho de tomate
1 pimentão médio picado
1 tomate médio picado
1 cebola média picada
Fios de azeite a gosto para refogar
2 caldos knorr de peixe
Cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva 1 litro de água depois tire do fogo e coloque o repolho picado dentro da panela e tampe, deixe por 10 minutos. Depois escorra e reserve.

Em outra panela coloque o azeite, caldo knorr, pimentão, tomate, cebola, cheiro-verde e refogue.

Quando estiver bem refogadinho coloque o repolho, a sardinha mexa um pouco e em seguida coloque o creme de leite e o coco ralado e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44388-falsa-caranguejada.html>