

# 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 picado  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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