

CARURU PARAENSE SIMPLES

INGREDIENTES

250 g de camarão seco salgado

1 litro de água

2 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

1 tomate picado

1/2 maço de coentro picado

2 rodelas de pimentão verde picado (opcional)

600 g de quiabo cortado em rodelas de 1 cm

Óleo de dendê a gosto (3 a 4 colheres de sopa são suficientes)

Farinha de mandioca (3 colheres de sopa) ou maisena (1 a 2 colheres de sopa) para engrossar

1 colher de sopa de óleo de cozinha

1 pimenta de cheiro ou malagueta picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão, lave 2 ou 3 vezes e depois ferva em 1 litro de água. Após dar fervura, reserve o camarão e a água.

Deixe a farinha de molho em um pouco de água.

Doure a cebola e o alho no óleo.

Acrescente o tomate, o coentro e o camarão. Mexa por alguns minutos (2 minutos), acrescente o quiabo, a água do camarão, e o óleo de dendê.

Deixe ferver até o quiabo se desfazer (40 minutos), mexendo de vez em quando.

Engrossar com farinha de mandioca ou maisena, mexer por mais 5 minutos.

Servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48029-caruru-paraense-simples.html>