ABARÁ

INGREDIENTES

500 g de feijão-fradinho quebrado

2 cebolas grandes raladas

1 colher (chá) de gengibre ralado

100 g de camarão defumado moído

1 xícara (café) de azeite-de-dendê

3 dentes de alho moídos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Triturar o feijão-fradinho no processador.

Em seguida, lavar para tirar toda a casca.

Deixar o feijão de molho por 6 horas.

Passar no moedor ou liquidificador com a cebola, o gengibre, o sal, o camarão e o alho, transformando numa massa.

Bater a massa com uma colher de pau e acrescentar o azeite-de-dendê.

Enrolar porções em folha de bananeira e cozinhar no vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48434-abara.html