CARANGUEJO RECHEADO

INGREDIENTES

600 g de carne de caranguejo 150 g de bacon

150 g de tomate picado

150 g de cebola picada

150 g de pimentão verde picado

3 pimentinhas de cheiro

1 maço de cheiro verde 1 dente de alho 2 limões

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de sopa de azeite de dendê 300ml de leite de coco 200ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite de dendê para aquecer.

Frite o bacon.

Coloque os temperos para refogar.

Coloque a carne de caranguejo, o limão, o sal e a pimenta-do-reino.

Coloque o leite de coco, e deixe cozinhar por 8 minutos , ou até que diminua o caldo. Desligue o fogo, coloque o creme de leite e sirva com arroz de marisco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49802-caranguejo-recheado.html