

# CARURU

## INGREDIENTES

3 kg de quiabos  
2 kg de cebolas  
1,5 kg de camarão seco  
1 copo de amendoim torrado  
1 copo de castanha  
1/2 gengibre  
sal a gosto  
azeite de dendê a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte o quiabo em pedacinhos, picadinho.

Coloque em uma panela.

No liquidificador bata todos os ingredientes colocando um pouco de água para bater.

Coloque na panela e coloque azeite de dendê até dar uma cor.

Cozinhe aproximadamente 1 ou 2 horas, depende de seu fogão.

Sirva com arroz branco temperado levado ao leite de coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50335-caruru.html>