

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>