

SOPA DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 kg da massa de caranguejo
6 batatas
2 lata de creme de leite
1 cebola pequena
1 tomate pequeno
1 porção de cheiro verde
Azeite de oliva a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a massa de caranguejo com limão, em seguida coloque em uma panela e tempere com a cebola, tomate, cheiro verde, azeite e sal a gosto, reserve.

Em outra panela coloque as batatas para ferver (como fosse fazer purê), depois de mole amasse com garfo ou com próprio espremedor de batatas, reserve.

Pegue o liquidificador e bata as batatas, já amassadas, juntamente com o creme de leite, vá acrescentando aos poucos até obter uma massa parecida de mingau.

Pegue a panela com a massa de caranguejo e refogue bem com o azeite de oliva, em seguida acrescente mexa o ingrediente que você bateu no liquidificador, mexa sempre. Se achar que está muito grossa, acrescente um pouco de água, até ficar da espessura que você gosta de sopa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55357-sopa-de-caranguejo.html>