CALDO DE SURU DE TIA FÁTIMA

INGREDIENTES

1 kg de sururu limpo

2 tomates picados

2 cebolas picadas

1 garrafa de leite de coco (500 ml)

2 garrafa de de água (500 ml)

6 Colheres grandes (de servir) de pó de camarão

300 g de camarão catado

3 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 lata de azeite doce

MODO DE PREPARO

Lave bem o sururu com limão

Junte tomate, cebola, camarão, pó do camarão, e o sururu com bastante azeite doce

Refogue bem por 30 minutos

Junte o leite de coco e a água e conzinhe bastante

Quando estiver bem cozido, dissolva 3 colheres (sopa) de extrato de tomate e 3 colheres de maizena

Junte ao sururu, ferva um pouco e retire do fogo

Ajuste a quantidade de sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6707-caldo-de-suru-de-tia-fatima.html