

CARANGUEJO DE COCO COM PIRÃO

INGREDIENTES

- 1 corda de caranguejo (10 unidades)
- 1 garrafa de leite de coco grande
- 3 sachês de tempero pronto sabor do nordeste
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 2 dentes de alho
- coentro ou cheiro-verde a gosto
- sal a gosto
- cominho a gosto
- colorau a gosto
- farinha a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os caranguejos e retire toda sujeira e pelos

Coloque para cozinhar na água, sal, cominho e colorau a gosto

Pegue o tomate, cebola, pimentão, coentro e o alho e passe no liquidificador com um pouco de óleo para fazer uma pasta

Quando o caranguejo estiver fervendo, coloque a pasta de verduras dentro

Espere um pouco e adicione o leite de coco

Coloque o tempero pronto sachê por sachê, até ficar ao seu ponto

Depois de cozinhado, retire o caldo e coloque em outra panela

Faça o pirão com a farinha e o caldo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11828-caranguejo-de-coco-com-pirao.html>