

# CARURU DA ALÊ

## INGREDIENTES

50 quiabos

300 g de camarão seco

150 g de amendoim torrado sem casca moído

1 limão

150 g de castanha de caju moída

8 cebolas

1 colher (sobremesa) de gengibre ralado

1 xícara de azeite de dendê

## MODO DE PREPARO

Corte o quiabo em pedaços bem pequenos, evite triturar no processador

Bata as cebolas no liquidificador, junto com o amendoim e as castanhas

Misture todos os ingredientes que foram batidos com os quiabos em uma panela, inclusive o limão espremido e o gengibre ralado

Coloque água fervente até cobrir o conteúdo e ligue o fogo médio

Inclua o azeite de dendê

Mexa com colher de pau até que não tenha mais baba do quiabo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1570-caruru-da-ale.html>