

FAROFA PARAENSE COM CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 cebola média ralada
2 dentes de alhos ralados
sal e pimenta-do-reino a gosto
500 g de farofa tradicional
50 g de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite
200 g de massa de caranguejo
100 ml de tucupi
50 g de jambú
coentro a gosto
1/4 de pimentão vermelho, verde e amarelo cortados em quadradinhos
azeitonas verdes sem caroço a gosto
suco de meio limão ou 1 colher (chá) lemon pepper (opcional)
coentro a gosto
1 colher (chá) de açúcar
Para enfeitar 100 g da pata do caranguejo refogada em 1/2 cebola ralada
1 dente de alho (opcional) em 30 ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, a seguir o alho na mistura da manteiga e do azeite
Acrescente o caranguejo e cozinhe por cinco minutos
Mexe até incorporar
Misture e sirva
Coentro miudinho para enfeitar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2725-farofa-paraense-com-caranguejo.html>