

FAROFA TROPICAL DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

1 polvo pequeno
500 g de lula
500 g de mariscos
500 g de camarão 7 barba limpo
2 cebolas roxas
1 cabeça de alho
pimenta-do-reino branca e cominho moídos
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
2 cenouras raladas
1 maço de coentro
azeite e sal a gosto
1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Ferva o polvo na água com sal e vinagre por 20 minutos

Corte as cebolas em cubinhos, corte o alho em lascas, os pimentões em cubos

Adicione as lulas e os mariscos

Deixe fritar por 10 minutos, depois adicione os pimentões a pimenta

Em seguida adicione os camarões, deixe cozinhar até secar o líquido que vão soltar, assim que secar adicione as cenouras e a farinha

Coloque numa travessa e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2793-farofa-tropical-de-frutos-do-mar.html>