

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6707-caldo-de-suru-de-tia-fatima.html>