

CARANGUEJO DE COCO

INGREDIENTES

1 coco seco ralado

10 caranguejos

2 tomates

2 cebolas

1 pimentão verde

1 pé de coentro

sal, pimenta-do-reino e colorau

MODO DE PREPARO

Limpe os caranguejos em água corrente, com auxílio de uma escova

Bata o coco no liquidificador com 500 ml de água e peneire

Adicione o sal, a pimenta

Deixe por 40 minutos com metade de uma colher dentro da panela para o leite de coco não talhar

Só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7150-caranguejo-de-coco.html>