

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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