

CARANGUEJO DE COCO COM PIRÃO

INGREDIENTES

1 corda de caranguejo (10 unidades)
1 garrafa de leite de coco grande
3 sachês de tempero pronto sabor do nordeste
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
2 dentes de alho
coentro ou cheiro-verde a gosto
sal a gosto
cominho a gosto
colorau a gosto
farinha a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os caranguejos e retire toda sujeira e pelos

Coloque para cozinhar na água, sal, cominho e colorau a gosto

Pegue o tomate, cebola, pimentão, coentro e o alho e passe no liquidificador com um pouco de óleo para fazer uma pasta

Quando o caranguejo estiver fervendo, coloque a pasta de verduras dentro

Espere um pouco e adicione o leite de coco

Coloque o tempero pronto sachê por sachê, até ficar ao seu ponto

Depois de cozinhado, retire o caldo e coloque em outra panela

Faça o pirão com a farinha e o caldo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11828-caranguejo-de-coco-com-pirao.html>