

CARURU DA ALÊ

INGREDIENTES

- 50 quiabos
- 300 g de camarão seco
- 150 g de amendoim torrado sem casca móido
- 1 limão
- 150 g de castanha de caju moida
- 8 cebolas
- 1 colher (sobremesa) de gengibre ralado
- 1 xícara de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Corte o quiabo em pedaços bem pequenos, evite triturar no processador

Bata as cebolas no liquidificador, junto com o amendoim e as castanhas

Misture todos os ingredientes que foram batidos com os quiabos em uma panela, inclusive o limão espremido e o gengibre ralado

Coloque água fervente até cobrir o conteúdo e ligue o fogo médio

Inclua o azeite de dendê

Mexa com colher de pau até que não tenha mais baba do quiabo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1570-caruru-da-ale.html>