

FAROFA PARAENSE COM CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 cebola média ralada

2 dentes de alhos ralados

sal e pimenta-do-reino a gosto

500 g de farofa tradicional

50 g de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite

200 g de massa de caranguejo

100 ml de tucupi

50 g de jambú

coentro a gosto

1/4 de pimentão vermelho, verde e amarelo cortados em quadradinhos

azeitonas verdes sem caroço a gosto

suco de meio limão ou 1 colher (chá) lemon pepper (opcional)

coentro a gosto

1 colher (chá) de açúcar

Para enfeitar 100 g da pata do caranguejo refogada em 1/2 cebola ralada

1 dente de alho (opcional) em 30 ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, a seguir o alho na mistura da manteiga e do azeite

Acrescente o caranguejo e cozinhe por cinco minutos

Mexa até incorporar

Misture e sirva

Coentro miudinho para enfeitar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2725-farofa-paraense-com-caranguejo.html>