

ARROZ COM CARANGUEJO

INGREDIENTES

- 500g de polpa de caranguejo (carne)
- 1/2 kg de Arroz parborizado
- 1 lata ou caixa de milho em conserva
- 1 lata ou caixa de ervilha em conserva
- 1 cuba pequena ovos de codorna (opcional)
- Temperos e cheiro verde (a gosto)
- 1 pacote de batata palha
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Tempere a polpa do caranguejo com limão e sal, reserve por no mínimo 30 min
- Cozinhe o arroz como achar melhor (eu cozinho com cenoura ralada, fica muito bom)
- Cozinhe os ovos de cordona
- Adicione o milho e a ervilha
- E só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4222-arroz-com-caranguejo.html>