

CALDO DE SURURU

INGREDIENTES

100 g de camarão
100 ml de azeite
200 ml de leite de coco
100 g de amendoim torrado e descascado
100 g de castanha
centro a gosto
1 cebola média
1 pimentão
1 tomate vermelho
1 kg de aipim
1 kg de Sururu
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Triture o tomate, cebola, castanha, pimentão, amendoim, coentro e o azeite
Não precisa ser um triturador, pode bater no liquidificador
Caso já venha lavado e tratado, coloque rapidamente na água com um limão
Lave e jogue a água fora
Cozinhe o aipim a ponto de ficar fácil para bater no liquidificador
Bata no liquidificador junto com o leite de coco
Coloque o que triturou em uma panela grande junto com o sururu e deixe ferver
Após ferver espere 10 minutos e acrescente o aipim
Mexa para não grudar no fundo da panela por 15 minutos
Pronto para servir com um limão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/827-caldo-de-sururu.html>