

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/662-caldo-de-sururu-2.html>