



## **Caruru do Norte**

### Ingredientes:

500g de quiabo picado  
800ml de caldo de camarão ou de peixe  
1 cebola picada  
2 tomates picados  
1 pimentão picado verde ou amarelo  
Coentro, sal e molho de pimenta a gosto  
2 dentes de alho picados  
5 colheres (sopa) de azeite de dendê  
½ xícara (chá) de farinha de mandioca torrada  
800g de camarão 7 barbas ou seco  
4 colheres (sopa) de óleo de amendoim PAZZE

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque o azeite, o óleo de amendoim, a cebola, o alho, os camarões e o quiabo deixem refogar. Em seguida acrescente os pimentões, o caldo e a farinha de mandioca. Finalize com o sal, coentro e o molho de pimenta, deixe encorpar. Servir com arroz branco.

***Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.***

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)