

QUIRERA (CANJIQUINHA) DELICIOSA

INGREDIENTES

500 g de paleta suína cortado em cubos
2 gomos de linguiça toscana esmagadas
100 g de bacon picado em cubos
1 cenoura cortada em cubos
250 g de quirera (canjiquinha) lavada e escorrida
1/2 cebola picadinha
1/2 pimentão verde picadinho
sal a gosto
cebolinha a gosto
alho a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e reserve.
Em outra panela, frite a carne e a linguiça.
Adicione a cebola e o alho, deixe dourar.
Acrescente as carnes, o pimentão e a cenoura.
Coloque a canjiquinha e cerca de 500 ml de água.
Deixe ferver por cerca de 15 minutos.
Acrescente a cebolinha e outros temperos a gosto.
Sirva quentinho.
É uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14025-quirera-canjiquinha-deliciosa.html>