

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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