

# CANJIQUEINHA DA CINTIA

## INGREDIENTES

300 g de canjiquinha  
500 g de carne seca  
1 lata de creme de leite  
100 g de bacon  
sal a gosto  
3 tomates  
1 cebola  
salsa a gosto  
200g de escarola  
200 g de vagem

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a canjiquinha por 20 minutos na pressão e reserve.  
Corte a carne seca e o bacon em cubinhos, escale e frite.  
Adicione a cebola e o tomate, cortados em cubinhos e mexa bem. Reserve.  
Corte a cenoura e a vagem em cubinhos e cozinhe.  
Misture a canjiquinha com os ingredientes da panela da carne seca.  
Acrescente a cenoura e a vagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15034-canjiquinha-da-cintia.html>