

CANJIQUINHA 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, escalde 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>