

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, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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