

CALDO DE AIPIM

INGREDIENTES

2 kg de aipim
500 g de bacon
300 g de calabresa
1 kg de charque
500 g de carne do sol
4 pimentões verdes
4 tomates grandes
3 cebolas grandes
6 dentes de alho picado
Coentro a gosto
3 sachês de tempero em pó de legumes
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o aipim, lave e coloque no fogo na panela de pressão com pouco sal.

Corte em cubinhos o bacon, a calabresa, a carne do sol e a charque.

Coloque para escaldar a charque e a carne do sol, e reserve.

Corte em cubinhos pequenos todos os temperos.

Frite a carne do sol, calabresa, charque e o bacon.

Com a água do cozimento do aipim, coloque aos poucos no liquidificador e vá batendo (antes tire a raiz do meio do aipim para não amargar).

Em seguida, adicione na panela onde fritou as carnes o caldo do aipim batido no liquidificador.

Adicione água aos poucos até achar que está bom, e em seguida acrescente os temperos, mexendo sempre.

Acrescente 3 sachês de tempero em pó de legumes, e se achar necessário, coloque mais.

Sal a gosto.

Sirva com limão e pimenta, fica ótimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16101-caldo-de-aipim.html>