

PÉLA ÉGUA

INGREDIENTES

1 xícaras de canjiquinha
1 linguiça calabresa cortada em cubos
1 cebola grande picada
alho a gosto
temperos p carne a gosto
2 cubos de caldo de carne ou outro de preferência
400 g de costelinha de porco
200 g de bacon
cheiro-verde e cebolinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a canjiquinha e deixe de molho.

Já na panela de pressão, frite a calabresa e o bacon.

Depois acrescente a cebola e o alho e refogue.

Acrescente a canjiquinha, o caldo de carne, temperos da sua preferência e sal.

Deixe cozinhar por 15 minutos depois que a panela começar a chiar.

Corte a costelinha de porco em pequenos pedaços.

Tempere a gosto e frite.

Quando a canjiquinha estiver cozida, mistura a carne de porco frita, o cheiro-verde e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17176-pela-egua.html>