

CANJIQUINHA MINEIRA COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de canjiquinha
2 cubos de caldo de bacon
1 litro de água.
1 kg de costelinha de porco separadas
5 dentes de alho.
sal
suco de 1 limão
1/2 cebola picada
2 colheres (sopa) de banha de porco
ramos de alecrim ou folhas de louro
10 tomates cereja cortados ao meio

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de bacon na água, reserve.

Lave a canjiquinha e reserve.

Tempere as costelinhas com sal, alho e o suco de limão.

Em uma panela aqueça a banha de porco e frite a costelinha.

Adicione o alecrim ou o louro, de acordo com sua preferencia.

Após estarem fritas, reserve.

Na panela em que será feita a canjiquinha, acrescente a cebola picada e doure com um pouco de banha. Após, acrescente o caldo de bacon, as costelinhas e, quando estiver fervendo, acrescente a canjiquinha e os tomates.

Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até que a canjiquinha fique mole.

Se necessário, adicione água e acerte o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20039-canjiquinha-mineira-com-costelinha-de-porco.html>