CALDO DE OVO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

1 kg de aipim

1 dúzia de ovos de galinha

1 cartela de ovos de codorna

2 linguiças calabresa defumada grossa

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

1 tomate

1 cebola

3 dentes de alho

1/2 pimentão

coentro a gosto

2 colheres de óleo de soja

corante a gosto

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe e descanse o aipim na água e sal, depois reserve, cozinhe e descanse os ovos de codorna e reserve.

Em um liquidificador bata o alho, o tomate, o pimentão e a cebola.

Em uma panela, aqueça o óleo e coloque a mistura de temperos que foi batida no liquidificador.

Adicione corante, um pouco de sal e refogue, depois coloque na água fria e logo em seguida, quebre o ovos de galinha, misture e quebre os ovos na água fria.

Deixe cozinhar por 5 minutos e misture o aipim batido, a linguiça cortada, o coentro, a pimenta calabresa, acerte o sal e deixe ferver por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22497-caldo-de-ovo-maravilhoso.html