

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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