COSTELINHA COM CANJIQUINHA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de costelinha de porco em pedaços

1/2 kg de canjiquinha (lavada e seca)

400 g de bacon

2 linguiças calabresa

vinagre

sal

pimenta

alho

1 cebola

1 pimentão

2 caldos de costela

4 tomates sem pele e sementes picados

2 latas de extrato de tomate

cebolinha e salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Tempere as costelinhas com o vinagre, sal e pimenta e frite-as em gordura quente até que dourem, reserve.

Frite também o bacon e a calabresa, reserve.

Com a gordura que sobrou do bacon, faça um refogado com a cebola, alho, tomate e pimentões picados.

Junte a canjiquinha lavada e seca sobre o refogado e frite-a por uns 5 minutos, sempre passando a colher para não agarrar.

Coloque água suficiente para encobrir a canjiquinha (que irá absorver essa água rapidamente), sendo preciso completar a água sempre.

Misture o caldo de costela e deixe cozinhar por meia hora, sempre completando a água quando necessário.

Verifique o sal, adicione a pimenta, o bacon e a calabresa, misture o extrato de tomate e deixe cozinhar por mais uns 20 minutos.

Verifique mais uma vez os temperos.

Estando no ponto, salpique cheiro-verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23555-costelinha-com-canjiquinha.html