

CALDO DE CALABRESA DA INGRED

INGREDIENTES

2 calabresas

1/2 quilo de aipim

suco de um limão

1 dente de alho, uma cebola média, um tomate e tempero verde

1 knorr de carne

MODO DE PREPARO

Corte as calabresas em cubos pequenos e leve ao fogo (não é necessário usar óleo, frite na própria gordura da calabresa).

Bata no liquidificador o alho, o tomate, a cebola e 2 xícaras de água.

Acrescente a mistura à calabresa frita e deixe cozinhar por uns 15 minutos.

Bata no liquidificador o aipim já cozido e o caldo knorr com 1 litro de água.

Deixe cozinhar por uns 5 minutos, acrescente o cheiro-verde e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25049-caldo-de-calabresa-da-ingred.html>