

# CALDINHO DA ALINE

## INGREDIENTES

500 g de polpa de carangueijo  
1 cebola  
2 dentes de alho  
cheiro-verde a gosto  
ervilha em lata a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
colorau a gosto  
cebolinha a gosto  
água conforme necessidade  
2 colheres de azeite de oliva  
sal a gosto  
1 pacote de 500 g de farofa Yoki tradicional

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela, adicione a cebola e o alho e refogue  
Quando estiver bem refogado, adicione aproximadamente 2 litros de água e espere ferver  
Regule a cremosidade do caldo adicionando mais água ou mais farofa  
Apague o fogo e está pronta

Receita enviada por

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2607-caldinho-da-aline.html>