

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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