

CANJIQUINHA DE MILHO COM BEEF

INGREDIENTES

300 g beef picado

1/2 cebola

1 colher de chá de alho

1 cubinho de caldo de carne

1 pitada de colorau

sal a gosto

16 colheres de sopa de canjiquinha de milho

água

MODO DE PREPARO

Fritar a cebola picadinha com alho.

Adicione o caldo de carne, assim que a cebola começar a dourar.

Adicione a carne e deixe fritar, até dar caldo.

Adicione o colorau e sal a gosto.

Quando a carne estiver frita e com bom caldo, adicione água.

Assim que a água estiver quente, adicione a canjiquinha de milho e deixe cozinhar por uns 20 minutos, sempre mexendo para não dar caroço.

Se precisar, adicione água pois não deve ficar grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27111-canjiquinha-de-milho-com-beef.html>