CANJIQUINHA CREMOSA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

400 g de canjiquinha

200 g de linguiça fina defumada

1 xícara de cebolinha

2 dente de alho

1/2 colher de sal

100 ml de molho de tomate

1 cubo de caldo de carne

óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a canjiquinha para cozinhar com água 4 dedos acima da canjiquinha por 15 minutos na panela de pressão e reserve.

Corte a linguiça em pedaços e frite no óleo.

Após fritar a linguiça coloque o alho e o sal (socados), o caldo de carne e um pouco de cebolinha.

Refogue um pouco e acrescente a canjiquinha, o restante da cebolinha e o molho de tomate e deixe ferver em fogo baixo.

Se necessário, acrescente um pouco de água para não ficar tão grosso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27268-canjiquinha-cremosa-com-linguica.html