

CANJIQUINHA COM COSTELINHA SUÍNA

INGREDIENTES

1 copo de milho para canjiquinha (munguzá) lavada e escorrida

700 g de costelinha suína

1 cebola grande picada

2 dentes de alho

1 tomate

1 xícara de tomate picado

1 xícara de bacon picado

2 litros de água fervente

sal e pimenta a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon, sem óleo.

Em seguida, coloque a costelinha e deixe dourar virando para ficar igual de todos os lados.

Coloque a cebola, o alho e o tomate e deixe refogar.

Acrescente metade da água e deixe a costelinha cozinhar.

Quando estiver macia, mas não mole (aproximadamente 20 minutos), coloque o milho e o sal.

Deixe cozinhar, mexendo sempre pra não grudar no fundo.

Quando o milho estiver mole, adicione a salsinha e sirva com salada de couve.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28128-canjiquinha-com-costelinha-suina.html>