

CALDO DE AIPIM À MODA CINTIA

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim
- 200 g de carne do sol
- 1 linguiça calabresa
- 200 g de camarão
- 1 pimenta
- 1/2 cebola
- 1 dente de alho
- 1/2 coentro
- 6 folhas de couve

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem o aipim e reserve.

Corte a cebola em cubinhos e o alho.

Frite a carne, quando ela estiver quase frita coloque a linguiça, depois coloque a cebola e o alho pra frita juntos.

Pegue um pouco da água do aipim e coloque na frigideira.

Bata o coentro e o aipim com a água do cozimento, no liquidificador.

Refogue a couve.

Refogue o camarão.

Depois, deixe ferver tudo em uma panela grande, e é só se servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29161-caldo-de-aipim-a-moda-cintia.html>