

CALDO CREMOSO DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 2 colheres de azeite
- 2 dentes de alho picadinho
- 1/2 cebola picadinha
- 6 copos de água
- 1 caldo de carne
- 1 concha de sobras de carnes picadinhas
- a ponta da colher de sal
- 1 pitada de orégano
- 1 pitada de colorau
- 1 xícara de fubá
- 1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite.

Coloque a sobra de carne, pode ser linguiça calabresa, do seu gosto.

Acrescente o caldo de carne, o sal, o orégano e o colorau, refogue.

Coloque 5 copos de água e deixe ferver por alguns minutinhos.

Dissolva o fubá em 1 copo de água e, aos poucos, vá colocando na panela, sempre mexendo para não encaroçar.

Quando começar a formar bolhas pela fervura coloque o creme de leite, mexa e abaixe o fogo.

Deixe cozinhar por 10 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Sirva quente e com pão francês.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30933-caldo-cremoso-de-fuba.html>