

CALDO DE QUENGA

INGREDIENTES

2 kg de mandioca
3 mandioquinhas
1 cenoura grande
5 dentes de alho
2 cebolas picadas
1 caldo de picanha
1 peito de frango desfiado
1/2 kg de carne seca
1 pitada de pimenta-do-reino ou tempero baiano
sal a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com a cenoura e as mandioquinhas.

Reserve a água do cozimento.

Em uma panela grande refogue a cebola e o alho e acrescente o frango e a carne seca.

Acrescente o restante dos temperos.

Bata no liquidificador a mandioca, a mandioquinha e a cenoura com a água do cozimento.

Acrescente a mistura na panela junto com o refogado, se necessário acrescente mais água e deixe ferver.

Se preferir pode ser servido com parmesão ralado e torresmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32974-caldo-de-quenga.html>