

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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