

# CALDO DE AIPIM PICANTE

## INGREDIENTES

1 kg de aipim  
200 g de bacon  
1 calabresa  
1 cebola roxa  
1 cebola normal  
1 tomate  
1 pimentão vermelho  
2 dentes de alho  
cheiro verde (coentro, salsinha, cebolinha)  
1 caldo de camarão ou de carne  
sal a gosto  
3 colheres de extrato de tomate  
3 colheres de azeite de dendê  
2 pimentas malaguetas batidas com óleo e água ou processadas  
gingibre ralada(a gosto)  
1 pitada de cominho  
100 g de camarão seco(batido ou inteiro fica a critério)  
1 copo de água

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim, bata no liquidificador ou no processador com um pouco da água do cozimento e reserve.

No liquidificador bata os temperos com a água e reserve.

Em uma panela frite o bacon e a calabresa, despeje os temperos batidos dentro e deixe ferver um pouco.

Adicione o aipim, misture e acrescente o extrato, o azeite, a pitada de cominho, o camarão seco e a pimenta malagueta batida.

Acerte o sal, deixe ferver e está pronto para servir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33071-caldo-de-aipim-picante.html>