

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 malagueta batidas com óleo e água ou processadas
gengibre 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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