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

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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