

CALDO CURA-RESSACA

INGREDIENTES

300 g de carne moída

1 cebola grande

1 pimentão grande

1 tomate

1 cabeça de alho

sal e pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

1 copo de molho de tomate

1 litro de água

3 ovos

mais ou menos um copo de farinha de mandioca branca

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída e reserve.

Em uma panela média coloque duas colheres de óleo e refogue a cebola, o pimentão e o tomate.

Coloque o colorau, o molho de tomate e em seguida a carne já temperada.

Refogue um pouco mais, em seguida coloque a água e deixe ferver por alguns instantes.

Em uma vasilha coloque a farinha e ponha um pouco de água.

Misture bem e coloque rápido na panela mexendo para não empelotar.

Dependendo da farinha seu caldo vai dar uma engrossada.

Deixe ferver mais um pouco.

Quebre os ovos em outra vasilha e misture bem.

Coloque também na panela e mexa bem.

Espere os ovos ficarem no ponto e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34894-caldo-cura-ressaca.html>