

CALDO DE OVOS

INGREDIENTES

200 g carne moída

1/2 cubo de caldo de carne

1 sachê de sazón

1 dente de alho

1 cebola picada

1/2 tomate picado

cheiro verde

1 pitada de colorau

sal a gosto

4 ovos cozidos inteiros

2 ovos crus

farinha de mandioca

pimenta de cheiro

óleo e água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão adicione o óleo, refogue o alho, cebola, tomate e a pimenta de cheiro.

Em outra panela cozinhe os ovos inteiros e descasque em seguida, reserve-os.

Já refogados adicione a carne moída, caldo de carne, sazón e a pitada de colorau.

Coloque sal a gosto, ponha a água e feche a tampa.

Cozinhe por aproximadamente 10 minutos após pegar a pressão.

Destampe a panela, abaixe o fogo e coloque os ovos crus.

Dissolva a farinha de mandioca em água e vá adicionando aos poucos no caldo.

Adicione os ovos cozidos sem casca.

Adicione bastante cheiro verde.

Você pode fazer a seu gosto o tempero da carne moída.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35235-caldo-de-ovos.html>