

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>