

CALDO DE KENGA

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozido

300 g de bacon

300 g de calabresa

1 cebola

2 dentes de alho

salsinha e cebolinha verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fritar o bacon e a calabresa até ficar bem sequinho.

Bater o aipim no liquidificador com água (pode ser a água do cozimento do aipim), até ficar bem cremoso.

Faça um refogado com a cebola e o alho e junte com aipim batido.

Acrescente o bacon, a calabresa e o tempero verde.

Cozinhe por mais uns 15 minutos. Sirva quente com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35791-caldo-de-kenga.html>