

CALDO BABA DE BODE

INGREDIENTES

2 kg de aipim (cozido)
500 g de carne moída
250 g de bacon defumado picadinho
3 dentes de alho
1 cebola média picadinha
sal a gosto
colorau a gosto
pimentão e tomate a gosto
cheiro-verde a gosto
pimenta-do-reino e cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Bata o aipim em um liquidificador com a água do cozimento até que forme um creme, reserve.

Tempere a carne moída com tomate, pimentão, pimenta e cominho, reserve.

Lave e frite o bacon, logo acrescente a cebola e deixe dourar.

Acrescente colorau, adicione a carne moída temperada e deixe cozinhar até o ponto que ela fique macia.

Depois da carne já cozida acrescente o creme de aipim, deixe levantar fervura, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde a gosto.

Opcional: Acrescente meia caixinha de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38367-caldo-baba-de-bode.html>