

CALDINHO DE MACAXEIRA COM CHARQUE

INGREDIENTES

6 macaxeiras grandes

2 cebolas

2 dentes de alho

2 caldos de costela

1/2 kg de charque

coentro a gosto

1 lata de milho verde

2 copos de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira até ela ficar bastante mole e reserve.

Cozinhe o charque até que fique macio e reserve a carne e o caldo.

Bata a macaxeira no liquidificador com o próprio caldo dela e um copo do caldo salgado do charque mais os dois copos de leite.

Faça esse processo com todos estes ingredientes, depois que fizer o caldo reserve.

Bata o charque no liquidificador ou processador e logo depois refogue-o com a cebola, o alho e os caldos de costela.

Depois que o refogado estiver pronto misture no caldo e leve pra ferver.

Junte o milho verde e o coentro.

Quando ferver está pronto e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38955-caldinho-de-macaxeira-com-charque.html>