

CANJIQUEINHA COM CARNE SECA E BACON

INGREDIENTES

300 g de canjiquinha

500 g de carne seca

100 g de bacon

sal a gosto

3 tomates

1 pimentão

1 cebola

salsa

2 cenouras

200 g de vagem

MODO DE PREPARO

Cozinhe a canjiquinha por 20 minutos na pressão e reserve.

Corte a carne seca e o bacon em cubinhos, escalde e frite.

Coloque a cebola, tomate, pimentão cortado em cubinhos e mexa bem, reserve.

Corte a cenoura e a vagem em cubinhos e cozinhe (reserve).

Após tudo pronto e só misturar todos os ingredientes e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39105-canjiquinha-com-carne-seca-e-bacon.html>