CALDO DE AIPIM COM CAMARÃO, CARNE SECA, NACON E LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 kg de aipim

2 xícaras (chá) de camarão seco

1 garrafa de leite de coco pequena

1 cebola média

1 dente de alho

1 tomate médio

coentro a gosto

1 pedaço de gengibre pequeno

2 caldos de galinha

sal a gosto

1 colher (sopa) de azeite doce

2 xícaras (chá) de bacon em cubinhos

2 xícaras (chá) de carne seca em cubinhos

2 xícaras (chá) de linguiça em cubinhos

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o aipim com água e sal.

Bata o aipim no liquidificador com a água do cozimento e o leite de coco e coloque em uma panela.

Bata no liquidificador a cebola, o dente de alho, o tomate, o coentro, o gengibre, o camarão seco e os cubos de caldo de galinha, depois despeje na panela misturando com o aipim batido. Acrescente o sal e leve ao fogo médio por aproximadamente 40 minutos, ou até levantar fervura. Sempre mexendo, durante o cozimento.

Enquanto o caldo cozinha coloque o bacon, a carne seca e a linguiça em uma panela com o óleo para fritar, até ficar bem dourado.

Misture-os ao caldo e depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39106-caldo-de-aipim-com-camarao-carne-seca-nacon-e-linguica.html