

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.

©2024 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>