

# CREME DE MACAXEIRA

## INGREDIENTES

1 kg de macaxeira bem cozida e processada

2 calabresas picadas e assadas

300 g de bacon também picado e assado

Tomate

Cebola

Pimentão

Coentro

Creme de alho

1 lata de crema de leite

tempero secos a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte a macaxeira processada, o bacon e a calabresa.

Pique bem pequenos a cebola, o pimentão e o tomate e o coentro.

Misture os temperos secos, o creme de alho e refogue.

Junte o creme de leite, misture tudo com a macaxeira, o bacon e a calabresa.

Coloque 1 litro e meio de água e leve ao fogo para engrossar, em torno 20 minutos.

Desligue e coloque 1 tempero completo só para dar sabor (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42519-creme-de-macaxeira.html>