

# CANJIQUINHA

## INGREDIENTES

500 g de costelinha de porco (já temperada com limão, tempero pronto sabor amii e pimenta do reino)  
1 cebola grande (picada)  
4 dentes de alho ( picados)  
1 xícara e 1/2 de água ( temperatura ambiente )  
3 colheres (sopa) de óleo de milho ou azeite extra virgem  
3 colheres (sopa) de molho inglês  
300 g de canjiquinha (lavada como arroz)  
1 linguiça calabresa grande (picada)  
250 g de bacon (picado)  
1 e 1/2 litro de água (à ferver)  
1 folha de louro  
1 caldo de costela (em cubo ou pó)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, doure a cebola até murchar, acrescente o alho e doure  
Em seguida, adicione a costelinha e frite um pouco  
Adicione 300 ml de água em temperatura ambiente, a folha de louro e feche a panela de pressão  
Numa frigideira, frite o bacon (sem acrescentar óleo, pois irá soltar a própria gordura)  
Em seguida, ferva 1 e 1/2 litro de água  
Após ter desligado a panela de pressão e o vapor ter saído, abra a panela e com uma escumadeira, retire a costelinha e reserve num prato  
Dissolva a canjiquinha no caldo de cozimento da costelinha até dissolver bem  
Abra a panela, e mexa a canjiquinha, pois pode ter grudado um pouco no fundo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/4356-canjiquinha.html>