

QUIRERA COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

250 g de canjiquinha
500 g de costelinha de porco
3 tomates médios picados
1 maço de couve
1/2 xícara de óleo
2 cebolas picadas
4 dentes de alho picados
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a canjiquinha e deixe-a de molho por uma hora.

Coloque-a em uma panela, cubra com água, cozinhe até ficar macia, reserve.

Tempere a carne com o sal.

Refogue-a com a cebola, o alho e o tomate picados.

Quando a carne estiver cozida junte a canjiquinha, a couve rasgadinha.

Deixe ferver mais um pouco, prove se estiver faltando sal, coloque um tablete de caldo de carne.

Se preferir frite um pouco de bacon picado e jogue por cima da canjiquinha pronta.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46071-quirera-com-costelinha-de-porco.html>