

# CALDINHO DE AIPIM

## INGREDIENTES

1 kg de aipim  
300 g de bacon  
300 g de lombo  
1/2 kg de costelinha de porco  
1 cebola  
1 cabeça de alho  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o aipim com a água cobrindo-o e deixe ferver por 30 minutos.

Em uma outra panela ferva os salgados, trocando de água por 3 vezes.

Reserve-os numa vasilha.

Passe a cebola e o alho no processador ou corte-os bem miudinhos.

Nesta panela. refogue a cebola e o alho em 3 colheres de azeite até dourarem.

A seguir coloque os salgados.

Desligue este refogado .

No liquidificador ou processador triture o apim cozido até ficar um creme.

Não esqueça de retirar o fiapo do aipim que fica no meio dele.

Cada vez que triturar o aipim, jogando este creme dentro da panela com os salgados até acabar todo o aipim.

Ligue o fogo deste creme e mexa bem, tempere a seu gosto, coloque sal e se preferir um pouco de água para ficar na consistência de seu gosto.

Fica uma delícia para dias frios ou até mesmo para entradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48752-caldinho-de-aipim.html>