TROPEIRO DE CANJICA

INGREDIENTES

50 g de manteiga

200 g de bacon picadinho (1 1/2 xícara de chá)

1 cebola picadinha

4 dentes de alho picadinho

400 g de espetinhos variados,assados e picados-carne,frango,salsichão,queijo coalho (3 xícaras de chá)

2 xícaras (chá) de canjica cozida em água e sal (350 g)

1 maço de couve picada (aprox. 4 xícaras de chá)

2 xícaras (chá) de farinha de milho (160 g)

pimenta calabresa e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque manteiga, bacon picadinho e leve ao fogo médio até o bacon ficar dourado e crocante (aproximadamente 5 minutos).

Adicione cebola picadinha,dentes de alho e espetinhos variados, assados e picados - carne, frango, salsichão, queijo coalho e refogue até murchar a cebola (aproximadamente 3 minutos).

Acrescente a canjica cozida em água e sal, couve picada, farinha de milho, pimenta calabresa e sal a gosto e refogue rapidamente até a couve murchar (aproximadamente 2 minutos).

Retire do fogo e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49259-tropeiro-de-canjica.html