

CANJIQUINHA DA IU

INGREDIENTES

- 1 copo de canjiquinha
- 2 pezinhos de porco
- 1 orelha de porco
- 1 tomate
- 1 cebola
- 2 folhas de louro
- 3 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 1 pitada de colorau

MODO DE PREPARO

Deixe a canjiquinha de molho por 20 minutos.

Fervente os pezinhos e a orelha para retirar a gordura extra.

Coloque todos ingredientes em uma panela de pressão e deixe por 20 minutos ou olhe de vez em quando.

Quando a canjiquinha, os pezinhos e a orelha estiverem macios.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50113-canjiquinha-da-iu.html>