

PELA ÉGUA (CANJIQUINHA)

INGREDIENTES

1 kg de canjiquinha

1 kg de linguiça calabresa

1 kg de costelinha de porco

1 cebola

Alho, sal e alho-poró a gosto

MODO DE PREPARO

Jogue em uma panela (a minha tem 35x14cm) a costelinha com um pouco de óleo, suficiente para não grudar, e comece a fritar.

Quando estiver quase boa, jogue a linguiça (em cubinhos ou quarto de rodelas), a cebola, o alho, o alho-poró e frite.

Quando estiver pronto tire um pouco da gordura e jogue a canjiquinha e cubra de água.

Jogue aguá até a canjiquinha ficar mole, e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50767-pela-egua-canjiquinha.html>