

CALAMBICA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira

1 litro de leite de coco

Carne de sol assada

MODO DE PREPARO

Cozinhe a macaxeira em 1 litro de água com um pouco de sal.

Deixe cozinhar até ficar bem mole.

Escorra e amasse com um garfo.

Leve a uma panela com o leite de coco até formar um mingau bem grosso.

Coloque uma colher de sopa rasa de manteiga.

Deixe ferver mais um pouco e sirva com a carne de sol assada.

Bom apetite!

Esta receita era da minha avó e tradicionalmente nordestina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51137-calambica.html>