

CALDINHO DE MAXIXE COM CHARQUE

INGREDIENTES

1 kg de charque
70 maxixes
2 leites de coco
2 envelopinhos de sazón
Sal a gosto
Cheiro verde
2 tomates
1 cebola
1 pimentão
Colorau

MODO DE PREPARO

Primeiro escale o charque.

Em uma panela que a água cubra o charque deixe ferver até cozinhar um pouco.

Depois que tirar o sal tempere com as verduras, coloque o maxixe, coloque água até o meio.

Coloque colorau para colorir o caldinho e deixe cozinhar até 40 minutos.

Depois dos 40 minutos coloque os leite de coco e deixe cozinhar até ficar no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52585-caldinho-de-maxixe-com-charque.html>