

CALDINHO DE MAXIXE COM CHARQUE

INGREDIENTES

1 kg de charque

70 maxixes

2 leites de coco

2 evelopinhos de sazón

Sal a gosto

Cheiro verde

2 tomates

1 cebola

1 pimentão

Colorau

MODO DE PREPARO

Primeiro escalde o charque.

Em uma panela que a água cubra o charque deixe ferver até cozinar 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 cozinar até 40 minutos.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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