

# CALDO FOGOSO

## INGREDIENTES

1 tomate  
1/2 pimentão  
1 cebola  
2 dentes de alho  
Sal a gosto  
Pimenta calabresa  
1 caldo de galinha  
Cheiro verde (coentro)  
Corante (colorau)  
1 kg de aipim  
6 ovos de galinha  
1 cartela de ovos de codorna  
Linguiça calabresa defumada

## MODO DE PREPARO

O primeiro passo é cozinhar os ovos de codorna, descascar e reservar.

Em seguida descascar e cozinhar o aipim com água e sal, e depois bater no liquidificador com a água do cozimento e reservar.

Bater no liquidificador o tomate, o pimentão, a cebola, os dois dentes de alho, o caldo de galinha e o corante.

Despejar essa mistura numa panela grande, antes de levantar fervura quebrar os seis ovos de galinha e misturar tudo para que quebre os ovos. Acerte o sal.

Deixe cozinhar por uns 15 minutos.

Depois de cozido, adicione a pimenta calabresa a gosto, o aipim batido, o coentro, a linguiça defumada cortada em cubinhos e os ovos de codorna inteiros. Deixe cozinhar por mais 5 minutos e servir com torradas.

Esse caldo é muito saboroso, e vai bem com uma cervejinha gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55339-caldo-fogoso.html>