

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 cozinar os ovos de codorna, descascar e reservar.

Em seguida descascar e cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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