

CALDINHO DE INHAME

INGREDIENTES

- 800 g de inhame
- 2 batatas médias cortadas em cubo
- 1 linguiça calabresa
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média ralada
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o inhame cortado em pedaços com água o suficiente para cobrir, coloque o sal e a pimenta do reino e deixe cozinhar bem

Após cozido bata tudo no e reserve

Escaldar a linguiça calabresa, retire a pele e corte em cubos

Em uma panela coloque a linguiça calabresa cortada em cubos, o alho, a cebola e a margarina, refogue bem em fogo médio

Em seguida adicione o inhame batido, tampe a panela e deixe ferver até que a batata esteja cozida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1015-caldinho-de-inhame.html>