

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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