CANJIQUINHA

INGREDIENTES

500 g de costelinha de porco (já temperada com limão, tempero pronto sabor amii e pimenta do reino)

1 cebola grande (picada)

4 dentes de alho (picados)

1 xícara e 1/2 de água (temperatura ambiente)

3 colheres (sopa) de óleo de milho ou azeite extra virgem

3 colheres (sopa) de molho inglês

300 g de canjiquinha (lavada como arroz)

1 linguiça calabresa grande (picada)

250 g de bacon (picado)

1 e 1/2 litro de água (à ferver)

1 folha de louro

1 caldo de costela (em cubo ou pó)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, doure a cebola até murchar, acrescente o alho e doure

Em seguida, adicione a costelinha e frite um pouco

Adicione 300 ml de água em temperatura ambiente, a folha de louro e feche a panela de pressão

Numa frigideira, frite o bacon (sem acrescentar óleo, pois irá soltar a própria gordura)

Em seguida, ferva 1 e 1/2 litro de água

Após ter desligado a panela de pressão e o vapor ter saído, abra a panela e com uma escumadeira, retire a costelinha e reserve num prato

Dissolva a canjiquinha no caldo de cozimento da costelinha até dissolver bem

Abra a panela, e mexa a canjiquinha, pois pode ter grudado um pouco no fundo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/4356-canjiquinha.html