

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 liquidificador 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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