

CALDINHO DA ALINE

INGREDIENTES

500 g de polpa de carangueijo
1 cebola
2 dentes de alho
cheiro-verde a gosto
ervilha em lata a gosto
pimenta-do-reino a gosto
colorau a gosto
cebolinha a gosto
água conforme necessidade
2 colheres de azeite de oliva
sal a gosto
1 pacote de 500 g de farofa Yoki tradicional

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela, adicione a cebola e o alho e refogue
Quando estiver bem refogado, adicione aproximadamente 2 litros de água e espere ferver
Regule a cremosidade do caldo adicionando mais água ou mais farofa
Apague o fogo e está pronta
Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2607-caldinho-da-aline.html>