

CALDO DE PINTO FÁCIL DA ANA

INGREDIENTES

500 g de frango

500 g de aipim

500 g de lombo

1 linguiça calabresa

1 tomate

1 cebola

5 dentes de alho

bacon frito, salsinha cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite a linguiça calabresa e refogue o alho com a cebola

Acrescente o lombo já dessalgado, o peito de frango e o aipim

Acrescente a água e deixe cozinhando por 30 minutos

Tire o aipim e bata com o próprio caldo no liquidificador

Adicione o sal a gosto

Desfie o frango e o lombo e coloque com aipim batido na panela

Acrescente a salsinha e cebolinha cortada pra finalizar

Colocar o bacon na hora de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4169-caldo-de-pinto-facil-da-ana.html>