

CALDO DE CHUCHU

INGREDIENTES

6 chuchus

1 cebola

3 dentes de alho

1 colher de sopa de cebolinha

2 colheres (sobremesa) de tempero baiano (Cominho, pimenta do reino, coentro pimenta vermelha, orégano peruano, alho flocos, pimenta Jamaica, amido de milho vitaminado, cúrcuma raiz)

1 colher (sopa) bem rasa de açafrão (também conhecido como cúrcuma)

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver

Corte e cebola e o alho e refogue

Descasque e pique o chuchu em cubos

Coloque o chuchu, o tempero e sal a gosto

Adicione a água e tampe a panela de pressão

Deixe na pressão por 10 minutos (após ter pego pressão)

Bata no liquidificador

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4938-caldo-de-chuchu.html>