CANJIQUINHA DO GABRIEL

INGREDIENTES

250 g de canjiquinha

150 g de bacon

300 g de miolo de acém moído

1 colher (chá) bem cheia de sal

200 g de linguiça calabresa

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a canjiquinha e água até cobrir, deixe em fogo médio

Em uma frigideira, com fogo médio e um pouco de óleo, frite o bacon até corar

Depois junte a carne, adicione o sal e frite bem

Depois reserve todos esses ingredientes

Quando a panela de pressão começar a fazer barulho, conte 15 minutos

Depois de contar, deixe o vapor sair e, feito isso, despeje todos os ingredientes já fritos lá, misture bem

Depois é só servir, se quiser dar um gostinho a mais adicione um pouco de cebolinha e salsinha no seu prato

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4732-canjiquinha-do-gabriel.html