Canjiquinha Mineira

www.receitasdafia.com/receitas/canjiquinha-mineira

Vamos te ensinar a preparar uma canjiquinha bem cremosa, com sabor levemente picante, acompanhada de linguiça defumada, bacon e alguns temperos. É o tipo de comida acolhedora que nos abraça numa estação mais fria! E o mais bacana é que esta é uma receita de uma panela só, ou seja, será toda preparada na panela de pressão!

Canjiquinha Mineira
Image not found or type unknown

40 min 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de canjiquinha de milho amarela limpa e lavada (quirera)
- 1 colher (sopa) de banha de porco
- 2 dentes de alho picadinhos
- 1 cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de colorau
- 200 g de bacon picado
- 1 linguiça calabresa média picada
- 300 g costelinha de porco defumada cortada em ripas
- 1 folha de louro
- 1 pitada de cominho
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- Água quente até cobrir
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 3 tomates picados
- Salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Numa tigela coloque a canjiquinha de milho amarela (já limpa e lavada).
2. Cubra com água e deixe de molho por 30 minutos. Escorra e reserve.
3. Coloque numa panela de pressão aquecida em fogo médio a banha de porco, os dentes de alho picadinhos, a cebola picadinha e o colorau e refogue.
4. Adicione o bacon, a calabresa e a costelinha de porco defumada e deixe refogar.
5. Acrescente os tomates picados, o extrato de tomate e misture.
6. Cubra com água quente, junte a folha de louro, o cominho, a pimenta dedo-de-moça picadinha, tampe a panela e após pegar pressão conte 10 minutos.
7. Retire a pressão, abra a panela e acrescente a canjiquinha.
8. Em fogo baixo deixe cozinhar, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela e ficar no ponto de angu (+/- 10 minutos).
9. Salpique com a salsinha, cebolinha e coentro picados a gosto acerte o sal e sirva em seguida com torradas.