



RECEITAS DA FIA

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

 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.