

# Caldo de carne da Parnaíba Piauí

Adicione ao seu livro de receitas



## INGREDIENTES

Tempo de preparo **30min**

Rendimento **6 porções**

- 1 e 1/2 l de água fervendo
- 1 tablete de caldo de carne
- 500 g de carne moída
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 pimentão
- 1 dente de alho
- 1 pimentinha de cheiro
- Cebolinha e coentro
- 1 xícara de farinha de mesa branca ( farinha de mandioca)
- 6 ovos (claras separadas das gemas)