CALDO IMPERIAL

INGREDIENTES

500 g de mandioca

400 g de acém

200 g de linguiça calabresa fina

150 g de bacon

1 cebola grande

2 caldos de bacon

1 colher (sopa) de corante

1 piada de açafrão

1 caldo de carne

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o acém na panela de pressão, picado em cubos médios com tempero de alho, sal, o caldo de carne e o corante por 1 hora

Cozinhe simultaneamente em outra panela a mandioca por 40 minutos

Desfie o acém após o cozimento e reserve em um recipiente

Leve a mandioca cozida ao liquidificador e bata por um minuto

Frite o bacon picadinho e em seguida acrescente a linguiça picadinha

Acrescente o alho e o deixe dourar

Coloque tempero de alho e sal a gosto

Acrescente a cebola picadinha e deixe dar mais uma dourada

Coloque o acém desfiado e utilize o caldo do cozimento do mesmo

Coloque os dois caldos de bacon

Coloque uma pitada de açafrão

Acrescente a mandioca batida

Deixe ferver por mais dez minutos, sempre verificando a consistência do caldo

Acrescente o cheiro

Sirva com torradas, torresmo e ovo de codorna

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11929-caldo-imperial.html