

CALDO DE MANDIOCA DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
300 g de bacon
400 g de linguiça calabresa
1 cebola grande
3 dente de alho
1 tablete de caldo de carne
2 tomate
cheiro-verde a gosto (prefiro cebolinha)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com o caldo de carne

Depois de cozida retire os talinhos do meio e bata no liquidificador junto a água.

Em uma panela grande Frite o bacon e a calabresa já cortados em cubinhos .

Corte o alho e a cebola bem picadinho ou triturado e adicione ao bacon e a calabresa.

Após dar uma fritada no alho e cebola acrescente o tomate picado na panela e deixe ele desmanchar.

Adicione ao bacon e calabresa o caldo da mandioca mexa bem e deixe borbulhar.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro verde, se quiser pode dar uma mexida

Pronto!!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13187-caldo-de-mandioca-delicioso.html>