

CALDO DE MANDIOCA À MODA RENATO COAN

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1 colher (sopa) de manteiga
1 cebola ralada
2 colheres (sopa) de molho de tomate
1 dente de alho amassado
1 colher (sopa) de molho shoyu
sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
queijo parmesão ralado a gosto
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga no fogo.
Acrescente a cebola e deixe dourar.
Em seguida, coloque o alho amassado.
Coloque a mandioca descascada e cortada em pedaços pequenos e mexa bem.
Acrescente água e deixe a mandioca cozinhar até ficar bem mole.
Bata ainda na panela com um mixer para triturar a mandioca ou bata a mistura no liquidificador.
Deixe ferver novamente (caso use o liquidificador, volte com a mistura para a panela e deixe ferver).
Acrescente os temperos: sal, pimenta, noz-moscada e o molho de tomate.
Quando levantar fervura novamente, acrescente o shoyu e mexa.
Se quiser um caldo mais ralo, acrescente água depois da mandioca triturada.
Sirva quente com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16682-caldo-de-mandioca-a-moda-renato-coan.html>