

# 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>