

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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