

CALDO DE MANDIOQUINHA COM GRUYERE

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioquinha
- 1 cebola pequena
- 4 dentes de alho
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 xícara de queijo gruyère ralado
- 1/4 de xícara de queijo parmesão ralado
- pimenta-do-reino preta (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as mandioquinhas, cortando em 4, e leve ao fogo, na panela de Pressão por 20 minutos, com 1 litro de água.

Neste caldo adicione o caldo de galinha, o alho e a cebola.

Após o cozimento, retire as mandioquinhas, quase dissolvidas e processe no liquidificador, retirando o excesso de caldo.

Coloque o processado em uma panela, adicione o queijo Gruyere até dissolver.

Caso queira, coloque pimenta-do-reino preta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17035-caldo-de-mandioquinha-com-gruyere.html>