

CALDO CREMOSO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

5 mandioquinhas média

3 batatas pequenas

1 dente grande de alho (ou 2 pequenos)

1 cebola média

fio de azeite

1 caixinha de creme de leite

1 cubo de caldo de legumes

salsinha a gosto

sal a gosto

noz-moscada ralada na hora e a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem em água corrente as mandioquinhas e as batatas.

Em seguida, descasque-as, corte-as em pedaços médios e coloque tudo em uma panela de pressão com água até que sejam cobertas

Descasque a cebola, corte-a em 4 partes e junte com os demais ingredientes na panela de pressão.

Amasse o dente de alho com o auxílio de uma faca, descasque-o e também coloque na panela.

Após 15 minutos na panela de pressão (lembre-se, o tempo começa a ser contado quando a panela começa a chiar), desligue-a e mantenha tampada até que toda a pressão saia.

Após o término da pressão, retire os legumes cozidos com o auxílio de uma escumadeira e coloque-os no liquidificador.

Com o auxílio de uma concha, coloque um pouco do caldo de cozimento no liquidificador até a metade dos legumes, ou até que o seu liquidificador consiga bater.

Após bater, volte o conteúdo do liquidificador na panela com o restante da água do cozimento, acrescente o caldo de legumes, deixe ferver sem tampar a panela.

Acerte o sal e adicione a noz-moscada ralada na hora e a salsinha.

Adicione um fio de azeite ao caldo, 1 caixinha de creme de leite e mexa já com a panela desligada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17567-caldo-cremoso-de-mandioquinha.html>