CALDO DE MANDIOQUINHA E GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 kg de mandioquinha/ batata baroa

1 couve-flor grande

sachê de tempero pronto sabor vegetais

1 cabeça de alho

3 colheres (sopa) de azeite

1 pedaço de queijo gorgonzola, 400 g

1 caixa de creme de leite

400 g de bacon cortado em cubinhos bem pequenos

alho frito

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioquinha e a couve-flor na panela de pressão com água cobrindo, por 20 minutos na pressão (não jogue a água fora).

Bata no liquidificador a mandioquinha e a couve-flor sem utilizar a água.

Após tudo batido, acrescente 2 a 3 conchas da água onde foi fervida para que fique na consistência ideal. Deixe mais cremosa do que rala.

Em uma panela, soque 1 cabeça de alho, acrescente o azeite e doure o alho.

Coloque 3 conchas da sopa e mexa.

Após pegar essa sopa temperada e misturar junto ao restante da sopa, acrescente o sache de tempero pronto a gosto.

Corte o queijo gorgonzola e derreta no micro-ondas, em seguida, misture com o creme de leite.

Coloque esse queijo por cima da sopa em pratos individuais, adicione também o bacon e o alho frito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17852-caldo-de-mandioquinha-e-gorgonzola.html