

PURÊ DE MANDIOCA COM BACON/CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 kg mandioca bem cozida
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 litros de água para o cozimento
- 1 linguiça calabresa
- 200 g de bacon
- 1 pitada de sal
- 300ml de leite
- 1 cebola picadinha

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em uma panela de pressão com a água e adicione o sal junto ao cozimento.

O cozimento levará de 30 a 50 minutos na pressão.

Corte o bacon e a calabresa em quadradinhos, frite primeiro o bacon, em seguida a calabresa e adicione a margarina.

Quando estiver bem fritinho adicione 300ml de leite, 1 pitada de sal e por fim a mandioca amassada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18993-pure-de-mandioca-com-bacon-calabresa.html>