

CALDO DE MANDIOCA COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca descascada

300 g de linguiça de porco apimentada ou de frango

coentro cortado

cebolinha cortada

1 cebola cortada

1 dentes de alho fatiados

2 tabletes de caldo de carne ou frango

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca e a linguiça, com um tablete de caldo e caldo de carne ou frango, para cozinhar por 10 minutos na panela de pressão (meia panela de água).

Enquanto isso, coloque para refogar em uma panela grande: 2 dentes de alho e uma cebola cortada.

Depois bata a mandioca cozida, com parte da própria água do cozimento no liquidificador.

Corte a linguiça em pedaços pequenos e coloque na panela onde refogou a cebola e o alho.

Adicione coentro e cebolinha picados e continue refogando.

Adicione um tablete de caldo de carne ou frango ao refogado.

Após 5 minutos, coloque o creme de mandioca e um pouco da água que sobrou do cozimento.

Espere 2 minutos de fervura e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21134-caldo-de-mandioca-com-linguica.html>