

CALDO DE MANDIOCA À MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca amarela
2 e 1/2 litros de água
200 g de linguiça tipo calabresa
300 g de bacon
500 g de acém cozido e desfiado
2 dentes de alho
1 fio de óleo de soja
sal a gosto
1 colher (sobremesa) de colorau
cebolinha a gosto
torresmo pequeno para colocar por cima (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a mandioca em panela de pressão por aproximadamente 30 minutos.

Enquanto a mandioca cozinha, frite bem a linguiça e o bacon.

Em outra panela, no final da fritura, acrescente o colorau, deixando fritar um pouco.

Misture o acém desfiado e reserve.

Assim que mandioca estiver bem cozida, bata ainda quente em um liquidificador com a água do cozimento. Soque o alho com o sal até obter uma pasta, frite o alho com um fio de óleo em uma panela bem grande e adicione a mandioca batida.

Em seguida, adicione o restante dos ingredientes que você fritou, o sal a gosto e cebolinha picada.

Deixe ferver por aproximadamente 20 minutos.

Sirva com cebolinha e torresminho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22359-caldo-de-mandioca-a-mineira.html>