# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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