

CALDO MANDIOQUINHA RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha cortada em rodelaas pequenas
800 ml de água, aproximadamente
1 cenoura ralada
5 folhas de couve cortadas bem finas (como para salada)
1/2 repolho roxo
1 beterraba crua ralada
1 tomate sem sementes picado
2 dentes de alho
1/2 cebola
1 caldo de legumes
1/2 massa de tomate
fio de azeite
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver em uma panela separada.

Refogue o alho e a cebola no fio de azeite, na panela de pressão, até dourar bem.

Coloque a mandioquinha e, em seguida, o tomate e deixe dourar um pouco.

Despeje o repolho, a cenoura, a couve e a beterraba e refogue tudo.

Adicione o caldo de legumes, sal e pimenta, refogue mais um pouco e despeje a água fevente.

Tampe a panela de pressão e conte 10 minutos depois de pegar pressão.

Abra e coloque a massa de tomate, experimente e faça os ajustes, se necessários, e deixe ferver mais uns minutos.

Pronto, só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23229-caldo-mandioquinha-rapido-e-facil.html>