

CALDO DE MANDIOQUINHA COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 1 kg mandioquinha
- 1 litro caldo de legumes
- 25 ml azeite
- 1/2 cebola
- 3 dentes de alho
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 maço de espinafre (somente folhas)

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioquinha e corte em rodela médias.

Pique alho e cebola.

Ferva o caldo de legumes.

Em uma panela, aqueça o azeite, adicione a mandioquinha e deixe refogar um pouco.

Acrescente cebola e alho picados, mexa de vez em quando.

Adicione o caldo de legumes, cozinhe até que a mandioquinha esteja bem macia.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Bata no liquidificador, volte à panela, deixe ferver.

Branquear o espinafre: em uma panela, ferva 500 ml de água.

Acrescente as folhas de espinafre, deixe por alguns segundos.

Em seguida retire o espinafre da água quente e transfira diretamente para um recipiente com água gelada.

Escorra e corte em pedaços médios.

Acrescente o espinafre ao caldo de mandioquinha.

Tempere com sal e pimenta e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24339-caldo-de-mandioquinha-com-espinafre.html>