

CALDO DE MANDIOCA DA JACI

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida
1 pedaço de bacon cortado em cubinhos
1 calabresa picada em cubos
2 pedaços de ossobuco
200 g de salame picado
6 dentes de alho
1 cebola média
1 pimentão
tempero verde a gosto
6 pães italianos

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca.

Em outra panela, frite a cebola, o alho e o pimentão.

Após a mandioca estar cozida, cozinhe os ossobucos.

Misture a mandioca com o tempero frito e bata tudo no liquidificador, com o caldo do ossobuco.

Ficará um creme.

Frite o bacon, o salame e 2 dentes de alho.

Misture o creme com o bacon e o salame fritos.

Após, misturar também a carne do ossobuco, a calabresa, e o tempero verde.

Deixe cozinhar, até levantar fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27846-caldo-de-mandioca-da-jaci.html>