

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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