

CALDO DE MANDIOQUINHA COM PAIO DA HAYAMIZU

INGREDIENTES

8 mandioquinhas bem picadinhas
3 paios médios picados (sem casca)
2 litros de água
sal a gosto
pães picados (4 fatias de pão de forma ou 2 pães franceses)
queijo ralado
crouton

MODO DE PREPARO

Colocar a mandioquinha para ferver por 15 minutos.

Neste intervalo usar um mixer para triturar a mandioquinha (se preferir, liquidificador).

Acrescentar os paios e cozinhar por mais 10 minutos.

Acrescentar sal a gosto.

Acrescentar os pães e cozinhar por mais 10 minutos.

Servir com crouton ou queijo ralado, a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28310-caldo-de-mandioquinha-com-paio-da-hayamizu.html>