

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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