

CALDINHO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de mandioca

2 calabresas grandes

1 cebola picadinha

2 caldos de bacon

1 caixa creme de leite

4 dentes de alho picadinhos

1 xícara cheiro-verde

300 g bacon

2 litros de água

pimenta-do-reino e páprica picante a gosto

300 g de parmesão ralado

1 maço de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, doure o alho e a cebola com um pouco de óleo.

Acrescente a mandioca em pedaços grandes, páprica, pimenta-do-reino, 100 g de bacon picado, 1/2 calabresa picada e a água, misture tudo e deixe por 20 minutos após pegar pressão.

Bata tudo no liquidificador, aos poucos e volte a panela, acrescente o creme de leite, o cheiro verde e, se necessário for, mais água e sal até ficar do seu gosto.

Mexa tudo e deixe mais 5 minutos, sem tampar a panela.

Em uma frigideira, frite o restante do bacon em pedaços bem pequenos e depois frite o restante da calabresa em pedaços um pouco maiores.

Acrescente a calabresa frita ao caldo.

Sirva o caldo e polvilhe por cima a cebolinha, o parmesão e por último o bacon frito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28615-caldinho-de-mandioca.html>