CALDO DE MANDIOCA COM PATINHO

INGREDIENTES

500 g de mandioca

500 g de patinho

cebolinha a gosto

sal a gosto

alho a gosto

cebola a gosto

paio ou calabresa a gosto

1 tempero de carne (de cubinho)

sazón (vermelho)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca por 30 minutos e verifique se ela está bem macia, separe.

Tempere a carne com o sal e alho.

Jogue o óleo na panela e deixe dourar a cebola, jogando a carne logo em seguida.

De uma celada na carne, virando de um lado para o outro e depois acrescente um pouco de água e deixe cozinhar na pressão por, aproximadamente, 40 minutos.

Retire a carne e a desfie.

Doure o paio a parte.

Coloque água pra ferver e acrescente o cubinho de tempero de carne, mexer bem.

Coloque no liquidificador, juntamente com a mandioca e bata bem.

Depois e só misturar o caldo da mandioca com a carne desfiada e colocar metade de um sachê de sazón e o paio.

Se quiser, separe uns pedaços de mandioca para colocar no caldo pronto.

Deixe esquentar mais um pouco.

E sirva com cebolinha se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28630-caldo-de-mandioca-com-patinho.html