

CALDO DE BATATA BAROA (MANDIOQUINHA)

INGREDIENTES

500 grs de batata baroa (mandioquinha)
1 peito de frango desossado (200 g)
1 bife médio de patinho ou coxão mole (200 g)
1 cenoura grande ralada ou processada
1 cebola média picada em cubos bem miudinho
2 dentes de alho picado
1 xícara (chá) de alho poró picado em rodelas
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) salsinha picada
1 colher (sopa) de cebolinha
1 colher (chá) pimenta tabasco (a gosto)
1 sachê de sazón de legumes
sal a gosto
baguete de parmesão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata baroa (mandioquinha) separada dos demais ingredientes.

Depois de cozida, faça um purê (apenas amasse) e reserve.

Em uma panela funda, despeje o azeite, a carne, o frango, a cebola e o alho, refogue.

Acrescente a cenoura e espere murchar.

Então adicione o purê, baixe o fogo, misture e vá despejando água até cobrir a mistura que não deve ficar rala, e também não pode ficar muito grossa.

Mexa sempre para não grudar no fundo da panela.

Tempere com sal, a salsinha, a cebolinha e o sazón.

Após cozinhar uns 5 minutos, a mistura deve estar mais encorpada, então acrescente o alho poró, e deixe mais uns 2 minutos e não pare de misturar.

Adicione a pimenta deixe por mais 1 minuto e desligue o fogo.

Sirva em tigelas charmosas com as baguetes cortadas em forma de torrada com azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35128-caldo-de-batata-baroa-mandioquinha.html>