

SALADA DE MANDIOCA DIVINA DO PAULO

INGREDIENTES

2 kg mandiocas descascadas
2 gomos de calabresa
300 g de bacon
2 cebolas grandes
1/2 kg de tomates
cheiro verde a gosto
1 xícara de café de azeite
2 sachês de caldo de legumes
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em pedaços com o caldo de legumes até que fiquem macias.

Retire e reserve.

Em uma panela frite o bacon picado em pedaços pequenos.

Após fritar o bacon coloque a calabresa picada e frite.

Desligue a panela e reserve.

Faça um vinagrete com os tomates e a cebola e misture ao bacon e à calabresa.

Coloque por cima da mandioca em um refratário.

Salpique cheiro verde por cima e regue com azeite.

Pode servir gelada ou quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35258-salada-de-mandioca-divina-do-paulo.html>