

# CALDO DE MANDIOCA DA D.ROSA

## INGREDIENTES

2 kg de mandioca cozida  
1 kg de linguiça calabresa picada  
500 g de bacon picado  
1 cebola grande  
6 ou caldos de carne (ou a gosto)  
1/2 kg de carne de panela de sua preferência já pronta e cozida  
cebolinha

## MODO DE PREPARO

Coloque o bacon e a calabresa pra fritar em uma panela grande.  
Enquanto isso desfie a carne de panela e reserve.  
Bata no liquidificador ou rale a cebola e coloque junto pra fritar.  
Bata a mandioca no liquidificador com um pouco de água.  
Coloque junto na panela e mexa.  
Coloque a carne de panela desfiada e o caldo de carne, deixe ferver.  
Pique a cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39684-caldo-de-mandioca-da-d-rosa.html>