

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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