

CALDINHO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

7 mandioquinha salsa (batata salsa)

1 sazón sabor nordeste

2 caldo Knorr de costela

1 cebola grande

Tempero de alho

Sal

2 linguiça calabresa

1 pedaço de bacon médio

Cebolinha a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioquinha e pique em rodela.

Coloque em uma panela de pressão junto com a água e leve pra cozinhar por 15 minutos após iniciar a fervura.

Bater no liquidificador muito bem, reserve

Depois frite o bacon com a calabresa e reserve.

Depois frite a cebola com o tempero de alho jogue o sazón e dê uma douradinha.

Logo em seguida jogue a mandioquinha batida no liquidificador, mexa.

Coloque o caldo Knorr e mexa até dissolver coloque sal a gosto. Se precisar mais de água é só colocar para que fique um caldo grosso. Cozinhar bem.

Depois servir com a cebolinha picada e salpicar com queijo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40998-caldinho-de-mandioquinha.html>