

CALDO DE MANDIOQUINHA DA PATA

INGREDIENTES

- 5 mandioquinhas picadas
- 2 batatas pequenas picadas
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura pequena
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 caldo de galinha
- 1 colher de sopa de coentro picado
- 2 pitadas de tempero bahiano
- 2 litros de água quente ou mais
- 1 colher de sopa de azeite
- sal a gosto
- alho-poró (1 pedaço aproximado de 4 dedos) cortado em rodela bem fininho

MODO DE PREPARO

Dourar a cebola no azeite.

Adicionar os legumes, o coentro e o tempero baiano.

Mexer um pouco e adicionar a água e o caldo de galinha.

Deixar cozinhar bem para bater no processador e reservar.

Na mesma panela que cozinhou os legumes adicionar a manteiga e o alho-poró, fritar um pouco e adicionar o caldo.

Adicionar mais água quente se necessário para não ficar com aspecto de papinha de neném.

Coloque o sal por último e deixe ferver uns 5 minutinhos só pra pegar o gosto do alho.

Servir com: cebolinha crua, queijo ralado, azeite, molho de pimenta e pão de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41284-caldo-de-mandioquinha-da-pata.html>