

CALDO VERDE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de mandioca lavada e descascada

3 linguiças paio

3 salsichas

100 g de bacon

1 linguiça calabresa

1 ramo de couve

1 tablete de caldo de galinha

2 cebolas cortadas em cubinhos pequenos

1 colher de temporo

sal

água

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca, reserve.

Corte todas as carnes em cubinhos, e frite numa panela grande.

Primeiro o bacon, depois a calabresa, a paio e as salsichas. Acrescente a cebola, o temporo e o caldo de galinha.

Bata no liquidificador as mandiocas com água, aos poucos. Acrescente duas folhas de couve picadas, até o caldo ficar verde.

Acrescente essa mistura do liquidificador na panela, mecha bastante. Prove o sal.

Esse caldo é muito saboroso, vai muito bem acompanhado de torradinhas, cebolinha e queijo mussarela. Não tem erro.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/43663-caldo-verde-de-mandioca.html>