

CALDO DE MANDIOQUINHA (BATATA BAROA) COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha (batata baroa)

1/2 caixa de creme de leite

Cerca de 2 calabresas picadinhas

1 cebola pequena picada

4 dentes de alho picado

cheiro verde a gosto

2 caldos knorr de costela

Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioquinha para cozinhar, cubra com dois dedos de água.

Depois de cozida, bata no liquidificador com a água e tudo e reserve.

Em uma panela frite a calabresa e acrescentando a cebola, o alho, o cheiro verde e refogue.

Depois acrescente o caldo knorr, a mistura do liquidificador, o creme de leite e espere ferver.

Se necessário, acerte o sal.

Mexa por aproximadamente 5 minutos.

Sirva polvilhado com queijo parmesão e torradas também se preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45667-caldo-de-mandioquinha-batata-baroa-com-calabresa.html>