

CALDINHO CREMOSO DE MANDIOQUINHA COM BACON.

INGREDIENTES

750 g de mandioquinha descascada
1 cebola média picadinha
2 dente de alho amassado
1 caixinha de creme de leite
350 g de bacon cortado em cubos
1 tablete de caldo de legumes
Sal, pimenta do reino, sazón amarelo e azeite
Cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros e meio de água numa panela grande e 1 colher de sopa de sal.

Coloque as mandioquinhas descascadas para cozinhar. Quando estiverem macias, reserve-as.

Numa panela coloque 3 colheres de sopa de azeite e a cebola para fritar. Frite até que ela fique transparente, depois acrescente o bacon junto com o alho.

Frite bem até começar a "pegar" no fundo da panela.

Adicione 500 ml de água. Tempere a gosto

Quando a água levantar fervura, vire todo o conteúdo da panela no copo do liquidificador. Alguns pedaços de bacon ficam na panela, não se preocupe. Adicione as mandioquinhas cozidas e escorridas.

Bata tudo por um minuto, até que a mistura fique homogênea e bem cremosa. Volte o conteúdo do creme para a panela onde sobraram os pedaços de bacon.

Deixe ferver por uns 3 minutos, mexendo sempre para não grudar na panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite que confere o paladar aveludado à sopa creme.

Sirva num prato fundo salpicando um pouco de cheiro verde picado sobre a sopa. Adicione também queijo parmesão ralado se tiver em casa. Torradas ou simplesmente pães franceses fazem um ótimo acompanhamento para a sopa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46717-caldinho-cremoso-de-mandioquinha-com-bacon.html>