

CALDO DE MANDIOQUINA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 dente de alho

Cebola a gosto

1 caldo de galinha

bacon a gosto

salsinha a gosto

Cebolinha a gosto

5 ou 6 mandioquinhas salsa dependendo de tamanho

4 batatas medias

sal agosto

pimenta de sua preferência a gosto

1/2 linguiça calabresa picadinha em cubinhos

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e a mandioquinha até quase derreter.

Após isso bata no liquidificador e reserve.

Em uma panela frite a cebola o alho a linguiça e o bacon.

Após adicione o caldo de galinha e o caldo do liquidificador.

Deixe apurar por alguns minutos e acrescente o sal a pimenta.

Por último a salsinha e a cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48780-caldo-de-mandioquina-especial.html>