

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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