

CALDO DE BATATA E MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de batata média
400 g de mandioquinha salsa
1 peito de frango
1 cebola média
3 tabletes de caldo de galinha
1 gomo de linguiça calabresa
300 g de linguiça fina de pernil
1 colher de sopa de óleo
2 dentes de alho grandes
sal a gosto
pimenta calabresa a gosto
cheiro verde para decorar
queijo mussarela ralado para decolar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com 1 tablet de caldo de galinha. Deixe esfriar e desfie o frango. Reserve a água.

Descasque as batatas e as mandioquinhas e cozinhe em panela de pressão por 15 minutos utilizando a água em que o frango foi cozido.

Corte em pedaços pequenos a linguiça fina de pernil e em tiras a linguiça calabresa.

Frite as linguiças e reserve.

Bata no liquidificador as batatas e as mandioquinhas que foram cozidas utilizando a mesma água do cozimento.

Rale a cebola e pique o alho.

Em uma panela, coleque 1 colher de óleo e frite a cebola e o alho.

Adicione a pimenta calabresa, o caldo da batata e da mandioquinha que foram batidos no liquidificador, o frango desfiado, a linguiça fina de pernil, a linguiça calabresa, 2 tabletes de caldo de galinha.

Cozinhe por 10 minutos e adicione o sal a gosto.

Sirva porções adicionando cheiro verde e queijo mussarela à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50856-caldo-de-batata-e-mandioquinha.html>