

CALDO DE MANDIOCA APIMENTADO

INGREDIENTES

1,5 Kg de mandioca cozinha com água e sal

15 gomos de linguiça fina apimentada

1 cebola média

2 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho

Salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Inicie batendo no liquidificador a mandioca, ainda morna, com a água do próprio cozimento e reserve.

Doure o alho, a cebola e a linguiça (cortada em rodela finas) até dourar.

Após junto a mandioca batida e mexa até ferver.

Dependendo da variedade da mandioca será preciso acrescentar mais água, depende da sua preferência.

Por último junte a salsinha e cebolinha e sirva.

Sirva acompanhando de pão francês e queijo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51203-caldo-de-mandioca-apimentado.html>