

CALDO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

4 dentes de alho picado
1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
cheiro-verde a gosto
bacon a gosto
2 calabresa picada
200 g de carne de primeira picada
2 tabletes de caldo
4 mandiocas descascada

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca para cozinhar de preferência na panela de pressão (cozinha mais rápido por 15 minutos)

Retire duas xícaras de água e reserve

Em uma frigideira frite a carne, bacon e a calabresa

Depois misture todos os ingredientes

Com a mandioca e coloque as duas xícaras de água

Deixe o caldo engrossar e coloque o cheiro

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1320-caldo-de-mandioca.html>