

CALDO DE MANDIOCA COM LINGUIÇA: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, PRINCIPALMENTE NOS DIAS FRIOS...

INGREDIENTES

1kg de mandioca (aproximadamente)
1 gomo de linguiça calabresa picada
200g de bacon picado
1 cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 tempero Sazón sabor bacon (opcional)
cheiro-verde picado (para decorar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em água e sal até ficar bem molinha.
Bata no liquidificador a mandioca com um pouco da água do cozimento.
Frite o bacon numa panela, acrescente a linguiça calabresa e frite mais um pouco. Reserve.
Retire o excesso de óleo da panela e refogue a cebola e o alho.
Junte a mandioca batida e o bacon e a calabresa fritos, misturando tudo.
Acerte o sal, se necessário, e decore o cheiro-verde picado e um pouco de linguiça calabresa frita.
Sirva seu delicioso caldo de mandioca em seguida!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17157-caldo-de-mandioca-com-linguica-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-principalmente-nos-dias-frios.html>