

CALDO DE MANDIOQUINHA COM ABÓBORA

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha

1/2 abóbora

3 alhos

2 colheres de manteiga

2 linguiças calabresa

2 tabletes de tempero pronto de caldo de galinha

1 cebola

Coentro ou cebolinha

Feijão branco (fava)

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho por 1 hora

Em outra panela, coloque pela metade de água e adicione a mandioquinha, abóbora descascada, alho inteiro, manteiga e o caldo de galinha

Após cozinhar tudo, deixe esfriar e bata no liquidificador

Corte a linguiça em pedaços, corte a cebola bem picada e frite até dourar

Coloque o creme da mandioquinha e abóbora dentro da panela de feijão branco, adicione a calabresa e cebola já refogada junto, coloque o coentro e cebolinha e deixe ferver por mais 15 minutos e está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4882-caldo-de-mandioquinha-com-abobora.html>