CALDO DE MADIOCA COM LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

1,5 kg de madioca descascada em pedaços

1 cebola pequena picada

2 colheres de cebolinha picada

2 colheres de coentro picado

2 linguiça calabresa picadas ou em rodelas

2 dentes de alho amassados

1 cubo de caldo sabor carne ou frango

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, adicione a mandioca e água até a metade

Ao pegar pressão, deixe ferver por 15 minutos

Retire da panela e bata no liquidificador utilizando a mesma água

Depois de bater reserve

Em uma panela grande, doure o alho e a cebola

Adicione a calabresa, o coentro, a cebolinha e o cubo do caldo que preferir

Mexa por uns 5 minutos ou até dissolver o cubo

Adicione o caldo batido na panela com os ingredientes já fritos

Mexa por mais 10 minutos

Sirva quente, rende 6 porções ou mais, depende a quantidade que colocar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5692-caldo-de-madioca-com-linguica-calabresa.html