

# Caldo de Mandioca com Calabresa – Como preparar em 40 min



Caldo de Mandioca com calabresa

## Ingredientes

1 Linguiça Calabresa 500g

3 gomos de Linguiça calabresa defumada cortados em cubos pequenos

4 mandiocas (aipim) descascadas e cozidas

3 xícaras (chá) de leite semi desnatado

1 colher (sobremesa) de óleo vegetal

1 cebola descascada e cortada em cubos pequenos

2 dentes de alho descascados e amassados

1 Paio cortado em cubos pequenos

250g de carne seca cozida desfiada

2 colheres (sopa) de coentro picado

Sal a gosto

## **Modo de Preparo**

No liquidificador, bata a mandioca com o leite até obter um creme. Reserve;

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho, junte a linguiça calabresa, o paio e a carne seca e refogue um pouco mais, até que as carnes dourem levemente;

Acrescente a mandioca batida, tempere com sal e deixe ferver, mexendo sem parar. Finalize com o coentro picado e sirva quente.

## **Caldo de Mandioca com Calabresa**