

Caldo de Mandioca com Calabresa e Bacon



Ingredientes

300 g de bacon
1/2 kg de costelinha de porco
300 g de lingüiça calabresa (2 pernas)
3 cebolas medias picadas
3 dentes de alho picados
400 g de aipim (mandioca)
Cheiro verde
Sal
Pimenta

Modo de Preparo

Em uma panela de pressão cozinhe bem o aipim (mandioca), após

cozido retire todo os pendões do aipim (o pavil da vela), juntamente com a água de cozimento bata tudo no liquidificador (bem batido), reserve.

Em uma panela grande frite a cebola o alho, bacon, lingüiça calabresa, e a costelinha de porco, (bem fritinhos), uma pitadinha de pimenta.

Após coloque o [caldo](#) de aipim (mandioca) que estava reservado mexendo sempre por 20 minutos.

Uma dica:0 sal deve ser colocado depois de 15 minutos de fervura coloque a gosto, pois os condimentos bacon e a lingüiça já contém um pouco de sal.

Após o cozimento sirva em uma panela de barro ou outro prato qualquer coloque por cima o temperinho verde bem picado.

Junto a mesa coloque: torre alguns pães no forno com manteiga e orégano, queijo ralado, corte bastante cheiro verde e coloque na mesa.

Sirva um pouco de caldo, coloque tempero verde, o queijo ralado e um pedacinho de pão.

Caldo de Mandioca com Calabresa e Bacon