

Caldo de Mandioca Cremoso | Receita Fácil 1 hora de Preparo



Caldo de Mandioca Cremoso

Ingredientes

700 g de mandioca
2 caixinhas de Creme de Leite (200g)
2 cebolas cortadas em cubos
6 dentes de alho amassados
200 g de azeitona verde picada
300 g de linguiça calabresa picada
2 tabletes de caldo de carne
3 colheres de azeite
Cheiro verde a gosto
Sal a gosto

Modo de Preparo

Cozinhe a mandioca descascada em uma panela de pressão até que fique macia.

Reserve a água.

Amasse até adquirir consistência de [purê](#).

Em uma panela grande, frite a linguiça calabresa no azeite. Depois, adicione o alho, a cebola e refogue.

Em seguida, acrescente os tabletes de caldo de carne e o purê da mandioca.

Misture bem e acrescente a água em que a mandioca foi cozida.

Acrescente mais 500 ml de água e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos em fogo baixo e com a panela semi aberta, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e as azeitonas e misture bem.

Sirva com cheiro verde a gosto.

Caldo de Mandioca Cremoso

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: Média