

Caldo de Mandioca – Como Fazer Caldo de Mandioca em 40 min



Receita de caldo de mandioca

Ingredientes

500 g de mandioca descascada e picada

2 litros de água

2 cubos de caldo da sua preferência (galinha, carne, picanha, costela etc.)

2 tomates maduros em cubinhos

5 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 cebolas raladas ou picadas

1 maço de cheiro-verde picadinho

Sal e pimenta a gosto

100 g de bacon em cubinhos

1 paio picado

1 [linguiça calabresa](#) defumada picada

5 dentes de alho espremidos

250 g de carne bovina cozida e desfiada (Sugestão: fraldinha desfia com facilidade e é saborosa)

Modo de preparo

Cozinhe a mandioca com a água e os cubos de caldo por cerca de 20 minutos ou até amaciar.

Misture o tomate com o azeite, metade da cebola e do cheiro-verde e sal e pimenta a gosto. Reserve.

Refogue o bacon, o paio e a calabresa na própria gordura com a cebola restante e o alho por uns 15 minutos. Acrescente a mistura de tomate e a carne e cozinhe, mexendo sempre, por 10 minutos, até incorporar bem.

Bata a mandioca com o caldo do cozimento no liquidificador até triturar bem e adicione ao refogado. Espere levantar fervura, salpique o cheiro-verde restante e sirva.

Porções: 6 a 8

Tempo de preparo: 00h40 a 01h00

Receita fácil

Caldo de Mandioca