

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

Caldo de Couve-flor Receita Fácil Preparo em menos de 1h



Caldo de Couve-flor

Ingredientes

1 pé de couve-flor
1 pacotinho de queijo parmesão
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
Sal
Pimenta-do-reino
Noz-moscada

Modo de preparo

Em uma panela grande coloque a couve-flor, cubra de água e leve ao fogo para cozinhar até ficar “al dente”
Retire a couve-flor e reserve a água
Na própria panela coloque a [manteiga](#)
Adicione o alho e frite
Acrescente a cebola e deixe fritar até ficar amarelinha
Coloque a farinha de trigo e frite até formar uma pasta

Acrescente aos poucos a água do cozimento da couve-flor e vá mexendo com um fouet

Quando engrossar coloque o sal

Adicione a pimenta-do-reino

Acrescente a noz-moscada

Em um liquidificador coloque a couve-flor

Adicione o caldo grosso e bata até triturar toda a couve-flor, se preferir deixe uns pedacinhos inteiros

Volte para panela e acrescente o queijo parmesão e mexa bem

Servir com pão italiano e cebolinha

Caldo de Couve-flor

Tempo de preparo: aproximadamente 1h

Serve 4 pessoas

Caldo de Feijão Rápido e Saboroso – Como fazer Caldo de Feijão



Receita de caldo de feijão

Caldo de feijão

Ingredientes:

- 4 pãezinhos cortados em fatias.
- $\frac{1}{2}$ kg de feijão-preto
- 150g de paio cortado em rodelas
- 150g de bacon picado
- 6 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de óleo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 xícaras de chá de torresmo frito

Modo de Preparo:

Em uma panela de pressão, junte o feijão-preto e dois litros de água. Feche a panela e deixe cozinhando por 30 minutos após pegar pressão. Abra a panela e verifique se o feijão está cozido.

Doure 150 gramas de paio cortado em rodelas e 150 gramas de bacon picado em outra panela. Adicione os dentes de alho picados e uma cebola picada para dourar também. Incorpore ao feijão e deixe cozinhando por 20 minutos para pegar gosto.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Retire as rodelas de paio e transfira o feijão com o caldo para um liquidificador. Após bater, passe o [caldos](#) por uma peneira.

Sirva o caldinho bem quente em canecas ou pratos fundos, acrescentando para cada porção algumas rodelas de paio, torresmo frito e fatias de pão francês.

Caldo de feijão