Caldo de Mandioquinha

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-mandioquinha

E venho com mais uma receita de caldo pra esquetar nossa semana. Caldo de mandioquinha super fácil e saboroso. Bora fazer?

60 min 6 porções

Ingredientes

- 4 mandioquinhas grandes e limpas
- 1 gomo de linguiça calabresa
- 500g de acém em cubos
- 1 cebola
- 4 dente de alho
- 1 cubo de caldo de legumes
- 3 xícaras (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colher (sopa) de azeite
- 1 folha de louro
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha a gosto
- Bacon em cubos dourados a gosto para servir

Modo de Preparo

1. Cozinhe as mandioquinhas com água (uns 2,5 litros) na panela de pressão até derreter (cerca de 20 minutos após começar a apitar).
2. Enquanto isso, aqueça um pouco de azeite e faça um refogado com a cebola, o alho e a linguiça e a carne, cozinhe por 5 minutos.
3. Libere a pressão para abrir a panela bata metade da mandioquinha no liquidificador com leite e caldo de legumes.
4. Depois acrescente tudo no refogado.
5. Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar em fogo médio.
6. Quando ferver, tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.
7. Prove e ajuste o sal e pimenta.
8. Sirva em seguir com salsinha e bacon a gosto.
9. Bom Apetite!