



Cardo Verde com Mandioca

www.receitasdafia.com/receitas/cardo-verde-com-mandioca

Confira essa receita incrível que fica uma delícia e é super prático de fazer! [Cardo Verde com Mandioca](#)

 60 min

 6 porções

Ingredientes

- 700g de [mandioca](#) em pedaços
- 1 colher (sopa) de [óleo](#)
- 1 [cebola](#) pequena ralada
- 2 linguiça [calabresa](#)
- 1 [paio](#) fatiado
- 2 xícaras (chá) de [couve](#) fatiada finamente
- [Sal](#) e [pimenta-do-reino](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque a mandioca em uma panela de pressão e cubra com água e sal.
2. Cozinhe por 30 minutos depois de iniciada a pressão e desligue.
3. Retire a pressão sob água corrente e abra. Aqueça uma panela com o óleo e refogue a cebola e o paio por 5 minutos.
4. Retire os filamentos da mandioca e bata, aos poucos, no liquidificador com a água do cozimento até obter um caldo de espessura média.
5. Despeje na panela do paio e deixe levantar fervura.
6. Adicione a couve e cozinhe por 5 minutos.
7. Tempere com sal e pimenta e sirva.

www.receitasdafia.com