



Creme de mandioca com bacon

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-mandioca-com-bacon

Saboreie o aconchego do nosso Creme de Mandioca com Bacon! Uma mistura perfeita de suavidade e sabor em cada colherada. Experimente fazer esta delícia hoje mesmo!

 75 min

 10 porções

Ingredientes

- 500 g de [mandioca](#) descascada
- 100 g de [bacon](#) picado
- 1 gomo de [calabresa](#) picada
- 1 [cebola](#) picada
- [Cheiro verde](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Comece cozinhando a mandioca na panela de pressão por 30 minutos. Depois, espere a pressão sair naturalmente.
2. Bata a mandioca com a água no liquidificador até obter um creme homogêneo.
3. Em uma panela de sua preferência, frite o bacon, a calabresa e a cebola.
4. Adicione o creme de mandioca na panela e misture bem.
5. Reduza o fogo e mexa até que o caldo comece a ferver.
6. Ajuste o tempero e finalize adicionando cheiro verde.
7. Seu creme de mandioca com bacon está pronto para ser servido!

www.receitasdafia.com