

# CALDO DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

4 dentes de alho picado  
1 cebola grande picada  
1 tomate grande picado  
cheiro-verde a gosto  
bacon a gosto  
2 calabresa picada  
200 g de carne de primeira picada  
2 tabletes de caldo  
4 mandiocas descascada

## MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca para cozinhar de preferência na panela de pressão (cozinha mais rápido por 15 minutos)

Retire duas xícaras de água e reserve

Em uma frigideira frite a carne, bacon e a calabresa

Depois misture todos os ingredientes

Com a mandioca e coloque as duas xícaras de água

Deixe o caldo engrossar e coloque o cheiro

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1260-caldo-de-mandioca.html>