

SOPA DE MANDIOQUINHA, ABÓBORA, BATATA E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 500 g de abóbora descascada e em pedaços
- 3 mandioquinhas sem casca e em pedaços
- 2 batatas descascadas e em pedaços
- 1 brócolis pequeno cortado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 gomo de linguiça calabresa em cubos
- sal e pimenta a gosto
- 5 xícaras de água (1200 ml)

MODO DE PREPARO

Coloque a calabresa em uma frigideira e frite na própria gordura; reserve.

Em uma panela de pressão refogue o alho e a cebola no óleo.

Acrescente a batata, abóbora, mandioquinha, calabresa reservada, sal, pimenta e a água.

Quando a panela chiar, deixe na pressão por 15 minutos.

Desligue, espere sair a pressão, coloque o brócolis e leve novamente ao fogo.

Quando chiar, desligue o fogo, espere sair a pressão e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14121-sopa-de-mandioquinha-abobora-batata-e-brocolis.html>