

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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