

SOPA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg de mandioca
2 latas de milho verde
ervilha a gosto
coentro a gosto
3 pimentões
4 cebolas
1/2 kg de carne de sol
1/2 kg de calabresa defumada
8 dentes de alho
2 colheres (sopa) de óleo
caldo de carne pronta
açafraão
5 tomates

MODO DE PREPARO

Lave a mandioca e descasque.

Corte a mandioca como se estivesse descascando.

Em uma panela, junte o alho, os pimentões, as cebolas, o óleo e deixe fritar até o alho dourar.

Coloque o açafraão, caldo de carne, os tomates, o milho, ervilha e a carne calabresa.

Coloque na panela de pressão.

Quando estiver cozido, jogue o tempero verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14638-sopa-de-mandioca.html>