

SOPA DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de macaxeira crua

água para cozinhar

sal a gosto

1 calabresa média, em cubos

bacon a gosto (opcional)

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

1 colher (sopa) de coentro picado

pimenta calabresa a gosto (opcional)

creme de leite a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a macaxeira numa panela de pressão com água e sal. Quando a panela apitar, deixe-a cozinhar por 20 minutos.

Triture a macaxeira fria com a água do cozimento e reserve.

Numa panela à parte, frite a calabresa e o bacon, acrescente alho e cebola, mexa até dourarem.

Junte o creme de macaxeira, jogue a pimenta e deixe um pouco no fogo.

Adicione o coentro e desligue o fogo.

Por último acrescente o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15349-sopa-de-macaxeira.html>