

# SOPA DE MANDIOCA COM COSTELA

## INGREDIENTES

1 kg de costela bovina cortada em pedaços  
1 kg de mandioca  
1 gomo de linguiça calabresa cortada em cubos  
3 cebolas grandes, sendo 2 cortadas em fatias grossas e 1 cortada em pedaços grandes  
2 tabletes de caldo de carne  
2 tomates picados em cubos  
cheiro-verde  
sal  
alho picado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, forre o fundo com as cebolas picadas.

Em seguida coloque os pedaços de costela e por cima os tabletes de caldo de carne.

Coloque no fogo alto até pegar pressão e após, abaixe o fogo e deixe por aproximadamente 40 minutos. Após perder a pressão volte ao fogo acrescente um copo de água, mexa bem e deixe formar um delicioso caldo.

Coloque os pedaços de mandioca em uma panela de pressão, adicione um fio de azeite, uma colher de chá de sal e cubra com água.

Leve ao fogo alto e após pegar pressão, deixe cozinhar por 15 minutos.

Depois da mandioca cozida, reserve alguns pedaços inteiros e o restante bata no liquidificador, acrescentando um pouco de água pra formar o caldo.

Em um panela grande, frite a calabresa, adicione a cebola cortada, o alho e refogue.

Adicione a costela, a mandioca em pedaços e o caldo.

Deixe apurar por aproximadamente 20 minutos.

Acrescente os tomates picados e o cheiro verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15636-sopa-de-mandioca-com-costela.html>