

SOPA CREME DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

4 mandioquinhas grandes
1 cenoura média
1 cebola picada
1 dente de alho picado
500 ml de água fervente
1 colher (sopa) de óleo
sal
cebolinha

MODO DE PREPARO

Corte a mandioquinha e a cenoura grosseiramente

Refogue o alho e cebola no óleo até ficarem ligeiramente dourados

Adicione a mandioquinha e cenoura

Cubra com água fervente e adicione sal a gosto

Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até ficar bem molinho

Quando estiver pronto, leve ao liquidificador (ou use o mixer) até ficar bem cremoso. Se precisar adicione mais água.

Leve de volta à panela até levantar fervura

Acerte o sal e adicione a cebolinha a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16173-sopa-creme-de-mandioquinha.html>