

SOPA DE MANDIOCA DA JÚLIA

INGREDIENTES

400 g de mandioca
300 g de cenoura picada
500 g de coxas da asa do frango/drumetes
2 colheres (chá) de alho picado
1 pitada de cominho
1 pitada de chimichurri
1 colher (chá) de tomilho
1 colher (sopa) de azeite de oliva
3 colheres (chá) de sal ou a gosto
1 colher (chá) de mostarda
100 g de couve picada
1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca para cozinhar na pressão com 1 colher de sal e 500 ml de água por 25 minutos ou até estar desmanchando.

Após retire todos os talos da mandioca e reserve.

Em uma panela frite o alho no azeite de oliva com todos os temperos e refogue o frango.

Quando o frango estiver fritinho, acrescente 200 ml de água e a cenoura.

Cozinhe até a cenoura estar pronta.

Nesse momento coloque meio litro de água e acrescente a mandioca, deixe ferver bem para a mandioca formar um creme.

Ao final acrescente a couve picada e dissolva o ovo com um garfo direto na panela.

Deixe ferver por mais 10 minutos.

Sirva enquanto estiver quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16982-sopa-de-mandioca-da-julia.html>