

SOPA DE MANDIOCA DA LISA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

4 dentes de alho

bacon a gosto

1 cebola

1 linguiça calabresa da fina

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na pressão.

Depois de bem molinha, corte em cubos médios.

Corte o bacon em quadradinhos e frite eles.

Depois adicione o alho e a cebola.

Em seguida, adicione a linguiça calabresa cortada em rodelas finas.

Deixe fritando por 3 minutos.

Coloque as mandiocas cortadas e mexa bem.

Coloque um copo (americano) de água e deixe cozinhar.

Em seguida, coloque o cheiro-verde a gosto, o sal e o orégano, deixe apurar.

Mexa quantas vezes for necessário, se vir que ficou sem calda, coloque mais água e deixe cozinhando até ver que está bem cozido e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17557-sopa-de-mandioca-da-lisa.html>