

SOPA DE INHAME PRÁTICA

INGREDIENTES

1 kg de inhame
1 colher (café) de sal
1/2 kg de linguiça calabresa
200 g de bacon
2 tabletes de caldo de galinha
1 cebola picada
1 pimentão picado
pimenta-do-reino a gosto
cheiro-verde a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o inhame descascado.
Cubra-o com água e coloque sal.
Deixe cozinhar por 30 minutos.
Depois, escorra a água, passe o inhame pelo espremedor e reserve.
Frite o bacon e a linguiça calabresa e retire o excesso de óleo.
Frite o alho em um pouco de óleo, junte a cebola, o pimentão, a pimenta-do-reino e os outros temperos. Adicione o inhame já espremido, o caldo de galinha, o bacon, a linguiça e cubra com mais um pouco de água.
Deixe ferver por 20 minutos em fogo baixo até obter uma sopa bem cremosa.
Desligue e coloque o cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19604-sopa-de-inhame-pratica.html>