

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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