

SOPA DE MANDIOCA COM COSTELA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca

1/2 kg de costela bovina magra

1 linguiça calabresa

250 g de carne seca já sem sal

cheiro-verde

1 cebola

salsinha

1 cabeça de alho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

250 g de feijão branco

MODO DE PREPARO

Corte a costela em pequenos pedaços, se quiser separe a carne do osso mas não jogue esse fora.

Corte a mandioca em pedaços médios.

Corte a calabresa em cubinhos.

Fatie a carne seca em pedaços.

Pique o cheiro-verde e a salsinha ao seu gosto.

Pique a cebola e soque o alho.

Misture na panela a costela, a carne seca, a calabresa, a salsinha, o cheiro-verde, a cebola, o sal e a pimenta-do-reino e deixe refogue, sempre mexendo por 20 minutos em fogo médio.

Coloque a mandioca e o feijão branco.

Cubra com água e deixe pegar pressão, após isso marque 40 minutos em fogo baixo.

Abra confira o sal e mexa bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21920-sopa-de-mandioca-com-costela-na-pressao.html>