

SOPA DE MANDIOCA FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua cortada em pedaços médios

400 g de pernil ou lombo de porco picado

1 cebola média picada

3 dentes de alho picados

2 tabletes de caldo de costela

1 colher (chá) de colorau em pó

cheiro-verde, pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho em um pouco de óleo.

Acrescente a carne e refogue bem.

Coloque a mandioca e os demais temperos, cubra com água quente e tampe a panela.

Assim que pegar pressão marque 10 minutos, desligue o fogo e abra a panela.

Misture bem, polvilhe cheiro-verde fresco e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21959-sopa-de-mandioca-facil-e-deliciosa.html>