

SOPA CREME DE MANDIOQUINHA – MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

2 kg de mandioquinha ralada

2 caldos de carne knor

azeite (suficiente para fritar)

salame (acompanhamento)

MODO DE PREPARO

Junte a mandioquinha e o azeite em uma panela, leve ao fogo e deixe fritar por pouco tempo.

Acrescente um pouco de água e os cubos de caldo knor e mexa bem até formar um caldo.

Como acompanhamento, corte finas fatias de salame e coloque por 1 minuto no micro-ondas para ficar crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22294-sopa-creme-de-mandioquinha-muito-facil.html>