SOPA DE CAPIM E CANELA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

200 g de carne moída

caldo de galinha

cebolinha, coentro ou salsa a gosto

pimenta vermelha a gosto

pimentão e cebola a gosto

açafrão a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com temperos a gosto.

Leve a carne ao fogo, refogue bem e acrescente o açafrão, a cebola, o pimentão e a pimenta vermelha bem picada.

Bata a mandioca cozida no liquidificador, com água até obter uma consistência firme.

Despeja a mistura na panela com a carne e adicione o caldo de galinha, sal a gosto e deixe ferver bem. Desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde.

Sirva quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22388-sopa-de-capim-e-canela.html