

# SOPA CREME DE BATATA SALSA/MANDIOQUINHA

## INGREDIENTES

1 kg batata salsa/mandioquinha  
200 g de linguiça calabresa  
200 g queijo branco tipo minas  
50 g queijo parmesão ralado  
1 litro de água  
1 cebola média picada  
alho picado  
1 colher (sopa) óleo ou azeite de oliva  
2 cubos de caldo de carne  
pimenta e sálvia a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata salsa até que fique bem mole.

Bata a batata cozida no liquidificador, adicionando aos poucos a água do cozimento, até ficar cremoso o creme, porém não muito espesso.

Numa panela, refogue o alho e a cebola e frite a calabresa.

Adicione o requeijão cremoso e o caldo de carne dissolvido e mexa bem

Adicione na panela, o creme de batata e continue mexendo até ferver.

Tempere com a pimenta e sálvia e acerte o sal se necessário.

Finalize polvilhando cebolinha picada e o queijo ralado.

Sirva acompanhado de torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23050-sopa-creme-de-batata-salsa-mandioquinha.html>