

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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