

SOPA DE MANDIOCA COM PERNIL SUÍNO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 kg de pernil suíno sem osso e sem pele

12 peças de quiabo

2 tomates

1 cebola

1 pimentão verde

3 dentes de alho

1 extrato de tomate

2 tablete de caldo do sabor que preferir

1 limão

sal a gosto

1/2 colher de sopa de orégano

MODO DE PREPARO

Primeiro, corte a mandioca em cubos do tamanho preferido, e cozinhe na pressão com sal e os tabletes de caldo que preferir, por 40 minutos.

Corte o pernil em cubos pequenos e coloque para refogar com água e sal por 15 minutos.

Após refogar o pernil, retire a água e deixe fritar com um pouco de alho e cebola, por 5 minutos.

Após o cozimento da mandioca, retire a mandioca e a água da panela e reserve.

Coloque na panela de pressão o alho, o extrato de tomate e um pouco de água, deixe refogar por 1 minuto.

Após, coloque o pernil e mexa bem.

Despeje a mandioca, a água da mandioca, o quiabo, a cebola, o tomate e o pimentão, deixe na pressão por 10 minutos.

Sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26152-sopa-de-mandioca-com-pernil-suino.html>