

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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