

# SOPA DE CHUCHU

## INGREDIENTES

1 kg de chuchu  
4 dentes de alho  
2 colheres de azeite  
1 maço de couve  
300 ml de água  
sal a gosto  
pimenta a gosto  
300 g de linguiça calabresa

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o chuchu na panela, até ficar mole.

Em uma panela com azeite, doure o alho socado e a linguiça picada em quadradinho pequenos.

Assim que o chuchu cozinhar, bata no liquidificador com água.

Depois, coloque o chuchu na panela com alho e a linguiça, deixe cozinhar durante 10 minutos.

Coloque a couve picada na panela e mexa tudo.

Coloque sal e pimenta a gosto, sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27188-sopa-de-chuchu.html>