

SOPA DE MADIOQUINHA DA KRIKA

INGREDIENTES

- 140 a 150 g de mandioquinha cozida
- 600 ml de água
- 1 pote de creme de ricota light
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de leite desnatado (se necessário)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as mandioquinhas na água com azeite, até ficarem bem molinhas, a ponto de amassar bem com o garfo.

Comprei a cozida, mas cozinhei mais um pouco, em 600 ml de água.

Misture o creme de ricota com a mandioca e bata tudo no liquidificador, ou no mixer, até formar um creme homogêneo.

Se ficar grosso, acrescente leite a gosto.

Pronto, corrija o sal se necessário.

Para ficar mais gostoso ainda, coloque alguns pãezinhos italianos no forno.

Mas antes, tire o topinho deles, amasse o miolo, passe azeite, e deixe no forno por cerca de 20 minutos.

E aí, sirva a sopa dentro do pão.

Dica: ao utilizar o mixer, preservamos as fibras da mandioquinha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27789-sopa-de-madioquinha-da-krika.html>