

SOPA DE MANDIOCA BEM FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca picada

200 g de carne moída

1 cenoura grande em cubos

1/2 cebola picadinha

1 dente de alho

1 pimenta pequena

pedacinhos de bacon frito para enfeitar

3 colheres de molho de tomate pronto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho, cebola, pimenta, em 1 colher de óleo.

Junte carne moída, deixe fritar, até ficar no ponto bom para comer.

Coloque a mandioca, a cenoura, o molho de tomate, mexa.

Cubra com água, sobrando uns dois dedos acima da mistura.

Coloque sal a gosto.

Quando pegar pressão, abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos.

Depois que desligar, deixe a pressão sair, abra, mexa até formar um caldo mais grosso.

Acrescente o cheiro-verde.

Para servir, no prato, coloque a sopa e salpique bacon frito para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28160-sopa-de-mandioca-bem-facil.html>