

SOPA CREMOSA DE MANDIOCA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
água até cobrir a mandioca
1/2 cebola picada
1 colher de sopa de manteiga
2 tabletes de caldo de galinha
1 gomo de calabresa
pimenta a gosto
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga na panela de pressão e refogue a cebola.

Acrescente o caldo de galinha e mexa até dissolver.

Acrescente a mandioca e cubra com água.

Cozinhar por 20 minutos depois que começar a pressão.

Separadamente, frite a calabresa.

Eu gosto de fazer a calabresa no micro-ondas pois fica bem sequinha, forre um prato raso com papel toalha e espalhe as fatias calabresas, sem colocar uma em cima da outra.

Leve ao micro-ondas por, aproximadamente, 3 minutos.

Depois de tirar a mandioca da pressão, passe o mixer ou bata no liquidificador.

Acrescente a calabresa, a pimenta e a salsinha e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28593-sopa-cremosa-de-mandioca-com-calabresa.html>