

SOPA FÁCIL DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg mandioca limpa e descascada
- 1 tablete de caldo de carne
- 3 dentes de alho picados
- 3 colheres de azeite
- 1 pitada de sal (conforme preferência)
- 1/2 xícara de cebolinha picada
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem a mandioca e corte em lascas.

Cozinhe a mandioca na panela de pressão, por 40 minutos, pra ficar bem molinha.

Não escorrer.

Frite o alho picado no azeite.

Vá refogando a mandioca cozida e a água do cozimento aos poucos, esmague os pedaços maiores de mandioca com um garfo, pra ficar um creme.

Junte o tablete de caldo de carne e acrescente o sal se preferir.

Deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre.

Após 10 minutos de cozimento, junte a cebolinha picada, misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, em seguida desligue o fogo e deixe descansar por 5 minutos.

Servir com queijo ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29323-sopa-facil-de-mandioca.html>