

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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