

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 cozinar em fogo baixo, mexendo sempre.

Após 10 minutos de cozimento, junte a cebolinha picada, misture bem e deixe cozinar 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>