

# SOPA CREME DE AIPIM (MANDIOCA) COM LINGUIÇA E CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 kg de aipim

aproximadamente 2 litros de água filtrada

2 cubinhos de caldo de carne

1 caixinha de creme de leite

1 cebola grande picadinha

1 tomate bem picadinho

2 dentes de alho amassados

aproximadamente 250 g de linguiça cortada em rodelas

2 colheres de sopa de salsa picadinha

2 colheres de sopa de cebolinha picadinha

sal, pimenta e azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque o aipim, corte em pedaços pequenos e coloque os cubinhos de caldo de carne.

Cozinhe colocando água até cobrir.

Depois que estiverem bem molinhos, retire do fogo e deixe esfriar.

Bata no liquidificador colocando a água necessária para bater e dar uma consistência cremosa, reserve.

Numa panela grande, frite o alho e a cebola.

Quando estiverem fritinhos, coloque os tomates e deixe cozinhar.

Coloque então a linguiça e deixe cozinhar mais um pouco.

Despeje ai o aipim que você bateu no liquidificador.

Deixe ferver bem, coloque sal a gosto, se gostar coloque também a pimenta.

Na hora de levar à mesa regue o azeite, coloque o creme de leite e por último os temperinhos verdes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33374-sopa-creme-de-aipim-mandioca-com-linguica-e-creme-de-leite.html>