

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 aí 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.

©2024 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.h
tml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33374-sopa-creme-de-aipim-mandioca-com-linguica-e-creme-de-leite.html)