

SOPA DE FLOCÃO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 tomate picadinho

1 cebola picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

2 colheres de salsa picadinha

2 colheres de cebolinha picadinha

2 cubinhos de caldo de carne

aproximadamente 150 g de linguiça de sua preferência cortada em cubinhos

1 e 1/2 xícara de flocão (flocos de milho)

1 colher de óleo

sal e pimenta a gosto

aproximadamente 1 litro de água fervente(você pode fazer mais grossinha ou mais ralinha dependendo do seu gosto)

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, frite o alho e a cebola.

Coloque a linguiça picadinha e dê uma fritadinha.

Coloque o tomate picadinho e deixe cozinhar por uns minutinhos.

Coloque então o flocão, misture bem e reserve.

Ferva a água e dissolva nela os cubinhos de caldo de carne.

Despeje um pouco dessa água na panela onde está o flocão e deixe cozinhar por alguns minutos até que ele fique molinho e cozido.

Coloque mais água fervida e temperada com os cubinho de carne até que adquira uma consistência ao seu gosto.

Conserte o sal e se gostar coloque pimenta .

Por último, antes de servir coloque os temperinhos verdes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33478-sopa-de-flocao-com-linguica.html>