

SOPA DE MANDIOQUINHA COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioquinha descascada

1 tablete de carne ou frango

1 litro de água

sal a gosto

1 alho poró cortado em rodela

1 cebola pequena picadinha

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as mandioquinhas com o tablete de carne ou frango.

Bata no liquidificador até formar um creme, acerte o sal se necessário. Em uma panela colocar o azeite, dourar a cebola, acrescentar o alho poró e juntar ao creme de mandioquinha.

Deixe ferver um pouco até ficar uma sopa mais grossa. Salpique queijo ralado a gosto e sirva com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33693-sopa-de-mandioquinha-com-alho-poro.html>