

SOPA DE AIPIM COM LINGUICINHA CASEIRA E PINHÃO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca (aipim/macaxeira)
300 g de linguiça caseira (aquela mais fininha, temperadinha)
300 g de pinhão
2 cubos de caldo de bacon
1 cebola em cubos ou rodela
1 colher de sopa de alho
demais temperos a gosto
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro corte as mandiocas em pedaços pequenos, de modo que ao cozinhar na panela de pressão se desmanchem um pouco.

Coloque o pinhão para cozinhar.

Na panela de pressão, frite as linguiças, sem óleo. Quando estiverem coradinhas, acrescente a cebola, o alho e o caldo de bacon. Refogue um pouco, coloque as mandiocas, cubra com água e acerte o sal. Cuidado para não salgar demais pois ela pega tempero durante o cozimento.

Cozinhe na pressão por cerca de 40 minutos. Se ao terminar o cozimento não estiverem bem moles, acenda o fogo mais um pouco.

Após terminar, coloque os pinhões já cozidos, descascados e cortados ao meio e a cebolinha. Verifique o sal e sirva bem quente.

Uma dica é ralar um pouquinho de queijo provolone defumado sobre o prato já servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34144-sopa-de-aipim-com-linguicinha-caseira-e-pinhao.html>