

SOPA DE MANDIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida e espremida ou batida no liquidificador
300 g de carne seca desfiada
2 latas de milho verde
6 dentes de alho picado
1 cebola grande ralada
3 tabletes de caldo knorr
1 colher de sobremesa de colorau
6 colheres de sopa de margarina
pimenta calabresa
coentro verde picadinho
cebolinha verde picadinho
bacon frito
700 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure o alho e a cebola junto com a margarina.

Acrescente a carne seca, o milho verde, o caldo knorr, o colorau, a pimenta e o leite e deixe ferver.

Quando o molho da carne seca estiver bem fervido acrescente a mandioca cozida e um pouco de água de uma maneira que o caldo não fique nem grosso nem ralo demais e deixe ferver.

Ao servir coloque o bacon e a salsinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34865-sopa-de-mandioca-com-carne-seca.html>