

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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