SOPA CREME DE MANDIOQUINHA COM BRÓCOLIS E ARGOLINHA

INGREDIENTES

CREME DE MANDIOQUINHA:

Creme de mandioquinha:200 g de macarrão no formato argolinha ou ave maria, cozido al dente

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola média cortada em cubos pequenos

1 kg de mandioquinha descascada e cortada a gosto (batata baroa)

1 xícara de chá de alho poró picado

2 envelopes de caldo de legumes em pó

sal a gosto

1 colher de café de pimenta-do-reino

1/2 xícara de chá de cheiro verde fresco

BRÓCOLIS ALHO E ÓLEO:

Brócolis alho e óleo:3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de alho em filetes ou a gosto

2 xícaras de chá de floretes de brócolis

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE MANDIOQUINHA:

Creme de mandioquinha:Refogue a cebola no azeite e adicione o alho poró, a mandioquinha e água o suficiente para cozinhar a mandioquinha (aproximadamente 1 litro). Tempere com caldo de legumes e sal a gosto.

Cozinhe até a mandioquinha começar a desmanchar e bata no liquidificador ou com um mixer.

Volte o creme ao fogo acrescentando mais água e temperos se necessário. Junte o macarrão e deixe ferver por dois minutos.

BRÓCOLIS ALHO E ÓLEO:

Brócolis alho e óleo:Em uma panela, frite o alho no azeite, junte os floretes de brócolis, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente deixando 'al dente'.

MONTAGEM:

Montagem: Sirva o creme em uma sopeira ou em cumbucas, decorando com os floretes de brócolis e um fio de

azeite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39663-sopa-creme-de-mandioquinha-com-brocolis-e-argolinha.html