

SOPA DE AIPIM

INGREDIENTES

500 g de aipim

300 g de linguiça calabresa

2 cebolas

4 dentes de alho

cebolinha

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Coloque o aipim na panela de pressão e cubra com água. Deixe pegar pressão por 15 minutos.

Numa outra panela, doure a calabresa cortada em rodela. Junte o alho e a cebola picados.

Adicione 500 ml de água e deixe pegar fervura.

Após cozinhar o aipim, adicione o caldo da panela de pressão na panela com o demais ingredientes. Amasse o aipim, retirando o filete do meio, alternando entre pequenos e médios pedaços.

Adicione o aipim na panela com o demais ingredientes.

Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos em fogo brando.

Adicione a pimenta-do-reino e sal a gosto.

Desligue a panela e acrescente a cebolinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40522-sopa-de-aipim.html>