

SOPA DE MANDIOCA PRÁTICA E DELICIOSA

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca
1 litro de água
6 dentes de alho
1 cebola pequena
sal a gosto e cheiro-verde a gosto
100 g de costelinha defumada
2 linguiças calabresas

MODO DE PREPARO

Pique a mandioca e coloque para cozinhar junto com o sal, a costelinha e a linguiça (inteiros).

Após cozer, retire a costelinha e a linguiça e bata no liquidificador a mandioca com o caldo do cozimento.

Reserve.

Corte em cubinhos a linguiça e a costelinha defumada.

Em uma panela frite o alho, a cebola, a costelinha e a linguiça pré-cozida.

Deixe dourar bem e acrescente o caldo batido da mandioca.

Deixe ferver por uns 5 minutos e acrescente cheiro-verde a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43097-sopa-de-mandioca-pratica-e-deliciosa.html>