

SOPA DE MACAXEIRA COM CHARQUE

INGREDIENTES

- 1 kg de macaxeira bem branquinha
- 1 litro de leite
- 500 g de queijo coalho
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 2 colheres de sopa de margarina
- 800 g de charque sem gordura cozida e desfiada
- Coentro e cebola a gosto
- Sal a gosto
- Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a macaxeira para cozinhar numa panela de pressão com água e sal, por cerca de 20 minutos após a panela pegar pressão.

Depois da macaxeira cozida, retire em quantidades pequenas e colocando no liquidificador com a água do cozimento e o leite e bata até ficar na consistência de um creme mole, faça esse procedimento até acabar a macaxeira.

Em uma panela coloque a macaxeira já batida no liquidificador com as duas colheres de margarina e os caldos de legumes, mexa até que dissolva tudo, depois acrescente o coentro e a cebola bem picadinhos e mexa.

Por último coloque o queijo coalho cortado em cubos e desligue.

Refogue a charque já cozida e desfiada, com coentro e cebola, em uma cuba de sopa coloque a sopa de macaxeira e por cima a charque e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno por cerca de 10 minutos, está pronto, é só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44899-sopa-de-macaxeira-com-charque.html>