

SOPA DE MANDIOCA COM COSTELINHA DE PORCO

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascada cortada em rodela grossas
- 3 litros de água fria
- 300 g costelinha de porco
- 3 tabletes de caldo de galinha
- 250 g de catupiry
- sal se necessário

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, junte a mandioca, a água, a costelinha e o caldo de galinha.

Deixe ferver até que a mandioca se desmanche e a carne da costelinha esteja macia.

Junte o Catupiry e misture até homogenizar. Se necessário coloque o sal.

Acompanhamentos: croutons, pão italiano, cebolinha picada, queijo parmesão ralado.

Se preferir, utilize costelinha de porco fresca ou dessalgada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48014-sopa-de-mandioca-com-costelinhade-porco.html>