

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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