

# SOPA DE MANDIOQUINHA CREMOSA

## INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha  
1 copo de requeijão cremoso  
200 gr de bacon picado  
1 colher (sopa) de orégano  
1 colher (sopa) de salsa desidratada  
1 colher (sopa) de cebola picada  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
200 ml de leite frio  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave as mandioquinhas e pique-as em pedaços grandes.

Cozinhe a mandioquinha na panela de pressão com água até cobri-las, por 10 minutos.

No liquidificador coloque todo o conteúdo da panela (mandioquinha e água), acrescente o requeijão e o leite. Bata tudo até obter um creme homogêneo. Reserve.

Na panela de pressão coloque o azeite de oliva e acrescente o bacon. Frite o bacon até ficar dourado.

Acrescente a cebola e refogue o bacon.

Após acrescente o orégano, a salsa desidratada e o sal a gosto.

Acrescente o creme de mandioquinha e misture tudo, até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Deixe levantar fervura.

Sirva morno, com torradas simples ou com alho.

Uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48099-sopa-de-mandioquinha-cremosa.html>