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.

Acresente a cebola e refogue o bacon.

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

Acresente 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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