

SOPA DE MENDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 cebola media picada
3 dente de alho
3 colheres de sopa de azeite
3 mandioquinhas grandes
3 batatas grande
2 cenouras medias
2 tomates médios
couve
coentro (a gosto)
sal (a gosto)
temperos a gosto (orégano, sachê de caldo de legumes)

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque a cebola e alho e azeite para dourar a cebola e alho.

Corte os legumes em pedaços e coloque na panela de pressão e refogue com a cebola e coloque os temperos a gosto por ultimo coloque água a ponto de cobrir todos os legumes e experimente para saber o ponto do tempero a gosto.

Deixe na pressão por 15 min. Retire e coloque no liquidificador e bata pouco se desejar deixar pequeninos pedaços ou bata bem que quiser bem cremoso. Depois de batido coloque na panela e acrescente a couve, quanto desejar.

Sirva com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50417-sopa-de-mendioquinha.html>