

# SOPA DE MENDIOQUINHA

## INGREDIENTES

1 cebola media picada

3 dente de alho

3 coheres 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 liquidificado 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 torradinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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