

# SOPA DE MANDIOCA DE PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de mandioca
- 1 kg de carne moída
- 3 cubinhos de caldo de carne
- 3 dentes de alho
- 5 colheres de óleo
- 1 sachê de molho de tomate pronto
- Sal, pimenta ardida a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 2 litros de água

## MODO DE PREPARO

Pique a mandioca em cubinho pequenos e reserve.

Em uma panela de pressão frite o alho com o óleo e coloque a carne até começar a fritar.

Coloque a mandioca o restante dos ingredientes mexa bem, dissolva os cubinhos em um pouquinho de água e jogue na panela coloque a água tampe a panela e preste atenção quando começar a pressão abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos.

Desligue e sirva, ótimo nos dias de inverno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53863-sopa-de-mandioca-de-panela-de-pressao.html>