

SOPA DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina
1 cebola picada
1 dente de alho amassado
400g de mandioquinha cortada em pedaços
5 xícaras (chá) de caldo de galinha
sal e pimenta-do reino a gosto
salsinha para polvilhar

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina e refogue a cebola até ficar transparente
Acrescente a mandioquinha e mexa por 3 minutos
Adicione o caldo, o sal e a pimenta, e espere levantar fervura
Abaixe o fogo, e cozinhe por 20 minutos aproximadamente ou até que a mandioquinha esteja macia
Deixe amornar e transfira para um liquidificador
Aqueça novamente e polvilhe a salsinha

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4061-sopa-de-mandioquinha.html>