

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4490-sopa-de-mandioquinha-2.html>