

SOPA DE MANDIOCA COM CARNE

INGREDIENTES

500 g de mandioca descascada e cortada em cubos

700 g de acém em cubos

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

1 litro de água

2 colheres de óleo

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

1 cubo de tempero pronto sabor carne

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue a cebola e o alho

Tempere a carne com sal, pimenta calabresa e coloque 1 cubo de tempero pronto sabor carne

Adicionar a carne e frite por alguns minutos

Adicionar 1/2 litro de água e tampe a panela; cozinhe por 15 minutos após pegar pressão

Desligue o fogo e deixe a pressão sair

Abra a panela, adicione a mandioca, coloque o restante da água e coloque na pressão por mais 15 minutos

Desligue e deixe sair a pressão

Após isso, ligue o fogo novamente, coloque a salsinha e cebolinha; caso desejar engrossar o caldo, ou caso necessário, adicione mais água ou mais tempero

Retire do fogo, deixe descansar por aproximadamente 15 minutos, e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10271-sopa-de-mandioca-com-carne.html>