

# 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  
Abaxe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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