

# 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 Receitas Fáceis e Rápidas

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