RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

CREME DE MANDIOQUINHA

Dificuldade

Fácil

Preparo

30min

Rendimento

6 porções

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha 2 litros de água morna 3 tabletes de caldo de legumes (ou sazón) 1 xícara de leite 3 colheres de azeite Sal, salsinha 2 tomates picadinhos

MODO DE PREPARO

Descasque as mandioquinhas, refogue no azeite já na panela de pressão, acrescente a água e os tabletes de caldo de legumes. Tampe a panela e assim que começar a ferver (chiar) conte de 8 a 10 minutos dependendo do seu fogão e do tamanho das mandioquinhas. Tire a pressão da panela, bata no liqüidificador as mandioquinhas com um pouco da água do cozimento, só o suficiente para bater. Volte para a panela, acrescente o leite, acerte o sal e deixe ferver. Sirva bem quente. Enquanto ferve, frite os tomates com um pouquinho de azeite. Quando for servir a sopa, coloque uma colher dos tomates por cima.