



# RECEITAS DA FIA

## Sopa de Mandioca

[www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-mandioca](http://www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-mandioca)

O frio está chegando e que tal preparar aquele caldinho pra esquentar. Anote essa receita e se delicie com muito sabor.

Sopa de Mandioca unknown

 45 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [mandioca](#) cozida
- 1 [paio](#)
- 1 gomos de linguiça [calabresa](#) defumada
- 100 g de [bacon](#) em cubos
- 3 dentes de [alho](#) picados
- 1 [cebola](#) picada
- [cheiro verde](#) a gosto
- [Orégano](#) a gosto
- [Sal](#) a gosto
- [Pimenta do reino](#) a gosto
- Pimenta [dedo de moça](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Frite o alho e a cebola, junte o paio e a linguiça frite bem.
2. Junte a mandioca cozida com a água do cozimento até cobrir todos ingredientes com dois dedos a mais de água.
3. Junte o cheiro verde, a pimenta cambuci e os temperos (opcional caldo de carne em cubinho).
4. Deixe ferver.
5. Sirva em seguida com torradas.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)