



Sopa de mandioca com carne seca

www.receitasdafia.com/receitas/sopa-de-mandioca-com-carne-seca

Qual é a coisa que o brasileiro mais precisa? "SUSTANÇA"... e nessa receita temos de sobra com o típico sabor brasileiro.

Sopa de mandioca com carne seca

 60 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 kg de mandioca descascada e cortada em cubos grandes
- 1 pacote de carne seca dessalgada picada em cubos
- 100 g de bacon picado
- 1 gomo de calabresa cortada em cubos
- 1 cebola média cortada em rodela
- 3 dentes de alho amassados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 litro de água
- Pimenta calabresa e sal a gosto
- Cheiro verde

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão aqueça o óleo, frite o bacon e a calabresa por alguns minutos.
2. Reserve.
3. Refogue nesse mesmo óleo a cebola e o alho, adicione a carne seca e frite por alguns minutos.
4. Adicione 500 ml de água, deixe ferver por alguns minutos (até a espuma abaixar).
5. Tampe a panela e cozinhe por 15 minutos (após pegar a pressão).
6. Desligue o fogo, deixe a pressão sair naturalmente (Não acelere esse processo).
7. Abra a panela, adicione a mandioca e o restante da água, coloque na pressão por mais 15 minutos.
8. Desligue, deixe sair a pressão naturalmente.
9. Mexa o conteúdo da panela, adicione o bacon e a calabresa que já estavam fritos e a pimenta, (Se necessário acrescente um pouco mais de água) e deixe ferver em fogo baixo.
10. Após abrir fervura experimente, acerte o sal se necessário.
11. O tempo de fogo varia de acordo com a potencia da chama, mas o objetivo é engrossar o caldo sem derreter completamente a mandioca.
12. Desligue do fogo.
13. Adicione cheiro verde e deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.
14. Sirva acompanhada de arroz branco.

