



## Sopa de mandioquinha com Cogumelo

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

Aqueça seu dia com a nossa reconfortante Sopa de Mandioquinha com Cogumelo! Uma combinação delicada de sabores que promete satisfazer o paladar mais exigente.

Sopa de mandioquinha com Cogumelo

Experimente fazer essa delícia hoje mesmo!

 35 min

 6 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [mandioquinha](#)
- 2 litros de [caldo de legumes](#) (pode ser em cubo dissolvido em água)
- Sal a gosto
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- [Manjericão](#) a gosto
- [Cebolinha](#) a gosto
- Bacon picado frito a gosto
- 200 g de cogumelo [shimeji](#)
- 2 colheres (sopa) de manteiga

### Modo de Preparo

1. Descasque as mandioquinhas e corte em pedaços menores.
2. Em uma panela, cozinhe as batatas com o caldo de legumes até que fiquem macias.
3. Transfira as batatas e o caldo para um liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
4. Retorne a mistura para a panela e cozinhe até que fique cremosa.
5. Acerte o sal e adicione o creme de leite, misturando bem.
6. Em outra frigideira, derreta a manteiga e refogue os cogumelos shimeji, temperando com sal.
7. Aqueça o creme novamente, se necessário, e adicione os cogumelos refogados por cima.
8. Finalize a sopa salpicando bacon fritinho, manjericão e cebolinha picados.
9. Sirva quente e aproveite!