



Sopa de mandioca com chouriço e bacon


Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Económico


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite

- 1kg de mandioca
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 chouriço
- 2 châvenas de bacon em cubos
- 4 colheres de polpa de tomate
- Q.b. de cebolinho
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Comece por descascar e cozer a mandioca em água com sal numa panela de pressão durante 15 minutos. Reserve a água de cozedura da mesma e esmague a mandioca com um garfo.

2

Corte o chouriço em rodelas e frite-o em azeite juntamente com os cubos de bacon. Adicione o alho e a cebola previamente picados. Deixe alourar.

3

Por fim adicione a mandioca esmagada, a polpa de tomate e 1 litro e meio da água reservada. Tempere com sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar por 10 minutos.

4

Sirva com cebolinho picado por cima.

Produtos utilizados



Azeite
Azeite

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide