



Sopa de mandioquinha com músculo



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|--|-----------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Músculo bovino (cortado em cubos pequenos) | 3 xícaras (chá) | 600 g |
| Sal | 1 colher e meia (chá) | 7,5 g |
| AJI-NO-MOTO® | Meia colher (chá) | 2 g |
| Cebola (picada) | 2 unidades médias | 300 g |
| Alho (picado) | 3 dentes | 12 g |
| Água | 2 l | 2 l |
| Folha de louro | 2 unidades | 1 g |
| Mandioquinha (em cubos médios) | 1,5 kg | 1,5 kg |
| Cebolinha-verde (picada) | 3 colheres (sopa) | 15 g |

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o músculo, previamente temperado com metade do sal e do AJI-NO-MOTO® PLUS®, e frite por 5 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e reserve.

2. Na mesma panela, coloque a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola ficar

transparente. Junte a carne reservada, a água e o louro, e cozinhe por 15 minutos após o início da pressão, ou até a carne amolecer. Espere a pressão ceder, acrescente a mandioquinha, e deixe cozinhar, após o início da pressão, por mais 10 minutos, ou até a mandioquinha começar a desmanchar.

3. Adicione o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS restantes, e misture vigorosamente. Retire do fogo, finalize com a cebolinha verde e sirva em seguida.