

## Hortifruti União na cozinha

### **Sopa de Mandioquinha**

400g de mandioquinha, sem casca, em rodelas  
2 envelopes de caldo de carne  
1 litro de água  
1 colher (sopa) de queijo tipo parmesão ralado

Em uma panela de pressão, coloque a mandioquinha e o caldo de carne, cubra com a água e deixe cozinhar por 10 minutos, após o início da fervura, ou até que a mandioquinha esteja macia.

Transfira para o copo do liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.

Volte para a panela, junte o queijo ralado e cozinhe em fogo alto por 3 minutos, ou até derreter o queijo.

Retire do fogo e sirva em seguida.

Rendimento: 3 porções

Tempo de preparo: 20 minutos