



Sopa de mandioca com umbigo de bananeira e folhas de batata doce

TEMPO DE PREPARO: 1:30min

SERVE: 8



INGREDIENTES

1	kg de mandioca	2	tomates grandes picados
1	maço de folhas de batata doce	8	xicaras de chá de água
1	umbigo de bananeira pequeno cortado em tiras	100g	de barriga de porco ou bacon torrados
2	dentes de alho		Sal e pimenta do reino a gosto
3	colheres de sopa de azeite	1	colher de sopa de salsinha e cebolinha picada
1	cebola picada		

MODO DE FAZER

Pegue o umbigo e tire as primeiras folhas, jogue fora pois geralmente são duras. Corte o umbigo em rodela bem finas. Coloque tudo que cortou em uma panela com água e coloque no fogo para ferver. Repita o procedimento anterior 1 vez, trocando a água para tirar o amargo, depois coloque para escorrer.

Em seguida em uma panela coloque o azeite, o alho amassado e quando fritar coloque o umbigo escorrido, mexa e acrescente o sal. Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 20 minutos. (Reserve)

Descasque a mandioca e corte em pedaços. Coloque 1 colher de azeite numa panela e leve ao fogo médio. Adicione a cebola, o tomate, o maço de folhas de batata doce e a cebolinha verde e cozinhe durante 3 minutos. Acrescente a água tampe e cozinhe em fogo baixo até que a mandioca fique macia. Tempere com sal e pimenta do reino à gosto. Bata tudo no liquidificador.

Cozinhe em fogo baixo até engrossar, sem tampa, e acrescente a mistura pronta do umbigo da bananeira, e o bacon torrado. Sirva a seguir