

Sopa de legumes com mandioquinha

Ingredientes

- 1 batata doce pequena
- 1 batata inglesa
- 1 chuchu
- 1 cenoura
- 1 beterraba
- 3 vagens picadas
- 3 pedaços de macaxeira pequenos
- 1/2 couve-flor pequeno
- 2 cachinhos de flor de brócolis
- 2 tabletes de caldo de carne
- 1 cebola grande picada grosseiramente
- 1 pimentão verde
- 1/2 xícara de chá de cebolinha verde
- 1/2 xícara de chá ou coentro
- 1 colher de sopa de majericaço
- 1 colher de chá de gengibre ralado
- 1/2 xícara de chá de azeitona verde picada
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 colher de sopa de ketchup
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 1 xícara de chá de leite em pó
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 lata de creme de leite
- água suficiente para cobrir os ingredientes

Modo de Preparo

1. coloque todos os ingredientes numa panela, refogue e adicione água até cobrir todos os ingredientes. Deixe ferver por volta de 25 min ou o tempo suficiente para o cozimento dos mesmos.
2. *obs:* o leite em pó deve ser diluído em água antes de ser colocado na panela.
3. após o cozimento total dos legumes, o leite será adicionado à panela ainda fervendo, deixando assim, ferver juntamente com os legumes por mais 3 minutos.
4. após os 3 minutos, desliga-se o fogo e adiciona-se o creme de leite juntamente com o soro.
5. ainda com o fogo apagado, mexe-se toda a mistura e está pronto pra ser servido.