

CREME DE SAPA

INGREDIENTES

1 kg mandioca
1 tomate sem semente
1 cebola média em cubos
500 g de carne seca desfiada
cheiro-verde a gosto
coentro a gosto
sal a gosto
manjeriço desidratado a gosto
salsa desidratada a gosto
2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Descasque a mandioca e ponha na panela de pressão por 20 minutos em 1 1/2 litro de água.

Ferva a carne seca, sem tirar totalmente o sal dela.

Bata no liquidificador a mandioca com a água do cozimento por 4 minutos ou até ficar um creme com uns pedacinhos pequenos (não esqueça de tira a raiz do meio).

Doure o alho, coloque a carne seca e refogue bem.

Acrescente a cebola e mexa por 1 minuto.

Em seguida, adicione o tomate e os demais temperos e refogue.

Acrescente o caldo e coloque sal a gosto.

Sirva em seguida com um fio de azeite e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14372-creme-de-sapa.html>