

CREME DE MANDIOQUINHA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha

200 g de carne seca

3 dentes de alho

1 cebola pequena

1 caixinha de creme de leite

Salsa a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe a carne seca e reserve.

Em outra panela, cozinhe a mandioquinha e, depois de bem cozida, coloque no liquidificador com a mesma água que foi cozida, e reserve em seguida.

Após isso, desfie a carne e a refoque com o alho, a cebola e a pimenta-do-reino.

Misture à mandioquinha batida e acerte o sal.

Em seguida, adicione o creme de leite e apague o fogo.

Sirva com a salsinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16830-creme-de-mandioquinha-com-carne-seca.html>