

# SALADA DE MANDIOCA E CARNE-SECA

## INGREDIENTES

- 500 g de carne-seca
- 500 g de mandioca
- 2 tomates sem sementes cortados em cubos
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (chá) de orégano
- cebolinha picada a gosto

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe a carne-seca na panela de pressão por 30 minutos ou até que esteja macia.
- Deixe esfriar e desfie.
- Cozinhe a mandioca em quatro no sentido longitudinal.
- Coloque em uma saladeira a mandioca cozida, a carne desfiada, o tomate e a cebola.
- Misture o vinagre, o azeite, o sal, o orégano e regue a salada.
- Polvilhe com cebolinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17831-salada-de-mandioca-e-carne-seca.html>