

CALDO DE MANDIOCA COM CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascada cortadas sem a linha do meio
- 2 tabletes de tempero sabor bacon
- 3 dentes de alho
- 200 g de bacon cortado em cubos
- 200 g de linguiça calabresa
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 2 cebolas médias descascadas e cortadas em cubos
- 1 kg de carne moída (preferência acém ou músculo bovino)
- 1 colher (sopa) de corante
- cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe toda a mandioca e reserve.

Em uma panela, coloque o óleo ou azeite, a cebola, alho, cubos de bacon e deixe dourar.

Em seguida, os demais ingredientes menos a mandioca, deixe cozinhar.

Bata as mandiocas no liquidificador com o auxílio de um pouco de água e vá virando na panela, mexendo sempre.

Experimente se está bom de sal e deixe cozinhar por 10 minutos fora da pressão.

Desligue o fogo, adicione cebolinha e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20947-caldo-de-mandioca-com-carne.html>