

MANDIOCA COM CARNE MOÍDA DA LORY

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca

1/2 kg de músculo moído (carne moída)

1 sachê de molho de tomate

2 dentes de alho

sal a gosto

4 rodelas de cebola

orégano a gosto

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a mandioca em tamanho médio, coloque pra cozinhar com um pouco de sal.

Numa panela, coloque o alho picado, a cebola e deixe fritar.

Em seguida, acrescente a carne moída, deixe no fogo até ficar bem sequinha e frita, nessa hora acrescente o molho de tomate, orégano e um pouco de coentro picado, corrija o sal e deixe ferver.

Quando a mandioca estiver bem cozida, escorra a água.

Em um prato, coloque um pouco de mandioca, amasse um pouco com um auxílio de um garfo.

Acrescente manteiga ou margarina por cima para ficar cremoso, coloque a carne moída por cima e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22873-mandioca-com-carne-moida-da-lory.html>