

CALDO DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
1/2 kg de carne moída
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 tomate
1 colher (sobremesa) de óleo
1 tablete de caldo de carne
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo numa panela e refogue a cebola e o alho.

Acrescente o tomate, a carne moída, o caldo de carne, o sal e a pimenta-do-reino e água suficiente para que ela esteja totalmente cozida.

Cozinhe a mandioca até que ela fique bem molinha.

Reserve a água em que a mandioca foi cozida.

Quando a mandioca estiver cozida, bata no liquidificador utilizando a água do seu cozimento.

Se necessário for, acrescente mais água ao bater.

Misture a mandioca batida à carne moída e leve ao fogo, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela, por 5 minutos.

Acrescente o coentro, e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23147-caldo-de-mandioca-com-carne-moida.html>