

# 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.

Acrecente 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, acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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