

PICANHA NA FRITADEIRA COM PURÊ DE MANDIOCA

INGREDIENTES

980 g de picanha fatiada em bifés de 2 cm de espessura

sal

pimenta-do-reino

molho inglês

2 colheres (sopa) de mostarda

1 colher (sobremesa) de corante/colorau

400 g de mandioca bem cozidas

200 ml de leite

1/2 cebola picada pequena

2 colheres de manteiga

orégano

MODO DE PREPARO

Tempere a picanha fatiada com sal, pimenta e mostarda a gosto.

Em seguida, adicione o corante e leve à fritadeira a 180º C por 25 minutos (vá acompanhando o ponto desejado, a gosto).

Em uma panela, coloque a manteiga, 1/2 cebola picada, a mandioca e o leite; vá misturando e deixe ferver.

Quando o molho estiver bem encorpado, adicione o orégano.

Retire a picanha da fritadeira e sirva com o purê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24343-picanha-na-fritadeira-com-pure-de-mandioca.html>