CARNE DE PANELA COM MANDIOCA, BACON E CALABRESA

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sopa de gengibre ralado

1 colher de sopa de alho picado

1 cebola pequena picada

100 g de bacon

100 g de calabresa

1 caldo de carne

1 kg de agulha

1 kg de mandioca branca

2 tomates picados

1 litro de água

1 colher de sopa de chimichurri

cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite o gengibre, o alho e a cebola na manteiga.

Adicione a seguir, o bacon e a calabresa.

A seguir, adicione a carne e o caldo de carne.

Deixe fritar bem.

Adicione as mandiocas picadas em rodelas, os tomates picados e adicione a água.

Leve para pegar pressão por 30 minutos.

Retire da pressão e retorne ao fogo, adicionando o chimichurri, cebolinha e salsinha picadinhas.

Pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26765-carne-de-panela-com-mandioca-bacon-e-calabresa.html