

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 rodela, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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