

CREME DE MANDIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

400 g de carne seca, cozida e desfiada (tirar o sal)

caldo do cozimento da carne seca

1 kg de mandioca cozida

1 cebola roxa

2 pimentas-de-cheiro

azeitona verde (sem caroço)

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Depois de tirar o sal da carne seca, cozinhe com cheiro-verde, pimenta-do-reino e sal (cuidado com o sal).

Reserve o caldo da carne seca, que será usado no cozimento da mandioca.

Desfie a carne e refoque com a cebola e azeitona, reserve.

Cozinhe a mandioca com o caldo da carne, acrescente mais água, para que sobre aproximadamente 1 litro de caldo após o cozimento da mandioca.

Bata o caldo, a carne seca e a mandioca no liquidificador, até obter uma consistência de creme.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27907-creme-de-mandioca-com-carne-seca.html>