

CALDO DE CARNE COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de costela
1 cebola
1/2 kg de mandioca
3 cubos de caldo de carne
2 dentes de alho pisado sem sal
3 colheres de azeite
cheiro verde a gosto
1 molho tomate
água

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, a cebola, o alho, os cubos de carne na panela de pressão e deixe refogar.

Em seguida coloque a carne e deixe refogar, sem fritar.

Coloque água que passe da metade da panela e deixe cozinhar por 40 minutos.

Tire a pressão da panela e adicione o molho de tomate e a mandioca, se precisar coloque mais água.

Deixe mais 40 minutos para a mandioca derreter e engrossar o caldo.

Tire a pressão coloque o cheiro verde.

Sirva ainda quente e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31217-caldo-de-carne-com-mandioca.html>