

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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