

CARNE SECA COM MANDIOCA NA MANTEIGA DE GARRAFA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca cortada em cubos

1 kg de mandioca

1 cebola cortada em rodelas

2 dentes de alho picado

Pimenta de bico

Manteiga-do-reino

sal

MODO DE PREPARO

Dessalgar a carne seca em cubos em água e 3 colheres de sal.

Quando formar espuma desligar o fogo, mexa a panela e espere um minuto, depois passar em água corrente, se não sair o sal suficiente repetir o processo.

Cozinhar em pressão por 15 minutos. Reserve

Descasque a mandioca e cozinhe em pressão por 10 minutos com um colher de sal na água.

Frite a mandioca na manteiga de garrafa e reserve em um recipiente pronto para o prato.

Em uma panela coloque uma colher de sopa de manteiga de garrafa e frite o alho e a cebola, acrescente a carne seca e deixe dourar. Se desejar acrescentar uma pitada de pimenta-do-reino. Adicione em cima da mandioca frita já reservada no recipiente.

Adicione a pimenta de bico.

Pronto, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32673-carne-seca-com-mandioca-na-manteiga-de-garrafa.html>