

# CARNE DE SOL COM MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 kg de carne sol/seca cortada em cubos pequenos (dessalgada e pré-cozida)

1 dente de alho cortado em 3 pedaços

2 tomates pequenos picados

1/2 cebola média fatiada

Pimentões ( vermelho, verde e amarelo ) a gosto fatiados

Sal, pimenta-do-reino e colorau

2 colheres de sopa de Azeite

2 punhados de salsinha

500 g de azeitonas pretas

1 kg de mandioca

2 xícaras de chá de água

## MODO DE PREPARO

### CARNE DE SOL:

Carne de sol:Ponha na panela de pressão 2 colheres de sopa de azeite, deixe esquentar, coloque os cubos de carne de sol pré-cozidos e frite.

Junte o alho, tomate, cebola, pimentões e refogue bem.

Coloque a pimenta-do-reino, sal e colorau.

Junte a água e deixe o molho apurar.

Depois de cozidas, retire a carne da panela.

Na mesma panela de pressão com o molho que sobrou (se quiser coloque mais água) coloque as mandiocas, salsinha e azeitonas e deixe a mandioca cozinhar.

Quando a mandioca estiver cozida em uma metade da travessa coloque as mandiocas e na outra metade a carne de sol e sirva.

Acompanhamentos: Arroz branco, farofa de banana e feijão fradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34325-carne-de-sol-com-mandioca.html>