

PICANHA DE SOL COM MANDIOCA

INGREDIENTES

- 500 g de picanha de sol (dessalgada)
- 500 g de mandioca
- 1 cebola grande
- 1 colher de manteiga de garrafa ou manteiga
- 1 colher de coentro picadinho

MODO DE PREPARO

Corte a picanha já dessalgada em pedaços pequenos para petiscos.

Coloque na panela até pegar pressão, após isto marque 5 minutos e desligue o fogo.

Deixe a pressão sair sozinha.

Corte a cebola e a mandioca (já pré cozida), em formatos de meia lua.

Derreta a manteiga ou esquente a manteiga de garrafa e frite a picanha de sol até dourar.

Com o óleo que sobrar na frigideira, frite a mandioca e por último a cebola.

Esta receita é um ótimo petisco para acompanhar cervejas e chopp.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38518-picanha-de-sol-com-mandioca.html>