

CREME DE MANDIOQUINHA COM CARNE

INGREDIENTES

600 g de mandioquinha
500 g de carne (alcatra) em cubos
200 g de queijo parmesão ralado
1 cenoura
1 cubo de caldo de carne
água
alho e cebola picados
bacon fatiado
cheiro-verde
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte a mandioquinha, a cenoura e a carne em cubos médios.

Em uma panela de pressão coloque a mandioquinha, a cenoura, o cubo de caldo de carne e cubra com água 2 dedos acima.

Leve ao fogo por aproximadamente 15 minutos (5 minutos após pegar pressão) em fogo médio/alto.

Em outra panela frite o bacon (dependendo da quantidade de gordura do bacon não precisa colocar óleo), depois acrescente a cebola e o alho, quando estiver dourado acrescente a carne picada e pimenta-do-reino. Refogue até secar a água em fogo médio/baixo.

Retire as mandioquinhas e a cenoura da panela de pressão, acrescente o cheiro verde e bata tudo no liquidificador, se desejar retire um pouco da água (mas não é necessário).

Misture a mandioquinha batida com a carne refogada na panela e deixe ferver por mais 10 minutos médio/baixo.

Para finalizar acrescente o queijo parmesão ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39400-creme-de-mandioquinha-com-carne.html>