

PICHORRA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

500 g de patinho moido

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

3 colher de óleo

1 maço de cheiro verde

sal a gosto

pimenta-do-reino moída a gosto

água para cozimento da mandioca

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca por 20 minutos na panela de pressão, até que esteja quase derretendo.

Depois de fria retire os cabinhos do meio da mandioca e bata no liquidificador e reserve.

Refogue a carne moída com o óleo, a cebola e os alhos.

Tempere com o sal e a pimenta e acrescente o creme de mandioca reservado.

Deixe levantar fervura e sirva com cheiro verde picado em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39654-pichorra.html>