

PICHORRA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
500 g de patinho moído
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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