

# MANDIOCA MARAVILHA

## INGREDIENTES

2 molhos de breo  
1 tablete de caldo de carne  
1 litro de água  
1 kg de mandioca  
2 dentes de alho picado  
1/2 colher de urucum  
1/2 pimentão  
1/2 xícara óleo de soja  
1/2 xícara de vinagre  
coentro a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na água com sal e meio tablete de caldo de carne por 3 horas (se preciso, leve à panela de pressão).

Coloque em outra panela o breo junto com um pouco de água, o urucum, o vinagre, o óleo, o pimentão, o caldo de carne, o coentro e deixe ferver por 15 minutos.

Pegue a mandioca e misture com o breo.

Deixe ferver por mais 5 a 10 minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40892-mandioca-maravilha.html>