

MANDIOCA MARAVILHA

INGREDIENTES

2 molhos de bredos
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 bredos 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 bredos.

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>