

BOBÓ DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole ou patinho em bifes (cortar em tiras)

sal

1 kg de mandioca

1 cebola cortada em rodelas

2 cebolas raladas

6 colheres de sopa de azeite de oliva

2 vidros de leite de coco

1/2 maço de cheiro verde picado

2 latas de molho pronto de tomate pronto

2 pimentões verdes bem picadinhos

2 colheres de sopa de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Tempere a carne a seu gosto e reserve.

Pegue uma panela com água e cozinhe a mandioca.

Amasse bem a mandioca cozida com um vidro de leite de coco até formar um creme (pode tentar num liquidificador ou centrífuga).

Esquente o azeite de oliva, junte a cebola ralada e deixe dourar.

Acrescente a carne cortada em tiras e frite.

Retire o excesso de óleo/água do fundo da panela.

Adicione as 2 latas de tomate, o cheiro verde, o pimentão e deixe cozinhar por alguns minutos.

Junte na mesma panela a mandioca batida no liquidificador, outro vidro de leite de coco, o azeite de dendê, a cebola em rodelas, o cheiro verde, deixe cozinhar por mais uns 10 minutos, sempre mexendo e é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41188-bobo-de-carne.html>