

# CARNE SECA COM MANDIOCA DA FE

## INGREDIENTES

1 kg de charque dianteira  
2 cebolas grandes  
500 g de mandioca  
manteiga  
sal a gosto  
cebolinha verde picada a gosto  
1 xícara (chá) maionese  
1 colher de mostarda  
100 ml de catchup  
óleo suficiente para fritura

## MODO DE PREPARO

### CARNE - PARTE 1:

Carne - parte 1: Coloque a carne na água por 24 horas, para dessalgar troque de água no mínimo 10 vezes. ( assim a gordura vai soltando da carne).

Após dessalgar a carne, leve ao cozimento por aproximadamente 20 minutos de fervura na pressão.

Limpe o restante da gordura que vai soltando da carne, desfie e reserve.

### MANDIOCA:

Mandioca::

Cozinhe a mandioca e reserve.

Corte a cebola em rodelas finas, caso prefira pode ralar.

Frite a mandioca em panela alta, a quantidade de óleo que cubra para não queimar.

### CARNE - PARTE FINAL:

Carne - parte final: Em uma panela baixa derreta a manteiga, acrescente a carne a cebola tampe.

Verifique se há necessidade de colocar sal.

Deixe por 10 min mexendo de vez em quando em fogo de médio a baixo.

Após desligar o fogo acrescente a cebolinha verde e misture.

#### CREME DE MAIONESE:

Creme de maionese: Misture a maionese, catchup, mostarda.

#### MONTAGEM:

Montagem: Monte as porções da seguinte maneira: carne, mandioca, creme de maionese.

Pode servir também com vinagrete.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41926-carne-seca-com-mandioca-da-fe.html>