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 minimo 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 à 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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