

# CALDO CREMOSO DE MANDIOQUINHA SALSA COM CARNE DE PANELA

## INGREDIENTES

6 mandioquinhas salsa  
1/2 cebola  
1 cenoura média  
1 tomate maduro  
1/2 pimentão vermelho  
1 batata  
2 caldos knorr de carne  
5 dentes de alho  
coentro e cebolinha a gosto  
sal a gosto  
ajinomoto 1/2 colher  
300 g de chã de dentro  
2 colheres de manteiga  
5 xícaras de água  
limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Pegue 2 dentes de alho, descasque, fatie e coloque na panela de pressão.

Coloque 1/2 cebola cortadinha, 2 colheres de manteiga, frite o alho com a cebola e a manteiga.

Descasque as mandioquinhas, a batata, pique 1/2 pimentão, descasque e pique a cenoura, coloque tudo picado na panela e junto com os temperos, o sal, o ajinomoto, o knorr, a cebolinha e coentro a gosto e adicione 5 xícaras de água.

Ferva na pressão por 20 minutos.

Coloque tudo cozido para esfriar em uma outra panela e bata no liquidificador.

Deixe na panela comum, vai ficar um creme lindo, reserve-o.

Corte o chã de dentro em cubinhos, tempere com 3 dentes de alho, ajinomoto, sal a gosto e um pouco de limão.

Frite na panela de pressão a carne e adicione 2 xícaras de água e cozinhe por 25 minutos até amolecer, dê uma fritadinha.

Quando a carne dourar jogue no creme batido na panela, esquente uns minutinhos com a carne e se quiser coloque mais um pouquinho de coentro fresco.

Desligue o fogo e sirva-se com pão de acompanhamento, fica ótimo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46619-caldo-cremoso-de-mandioquinha-salsa-com-carne-de-panela.html>