

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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