

CALDO DE MANDIOQUINHA E CARNE SECA

INGREDIENTES

1 kg de carne seca (traseiro)
1 kg de mandioquinha
500 g de mandioca
1/2 cenoura
1 caixa de creme de leite
4 cebolas médias (3 para o caldo e 1 para a carne)
4 dentes de alho grandes
200 g de queijo parmesão
cebolinha
salsinha
azeite de oliva
noz-moscada
pimenta-do-reino
4 colheres de sopa de molho inglês
1 colher de sopa de molho de mostarda amarela
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Atenção!

É muito importante cozinhar a carne seca 2 ou 3 vezes por aproximadamente 30 minutos, trocando a água para dessalgar.

Enquanto vai cozinhando a carne seca, vamos ao caldo de mandioquinha:

Colocar aproximadamente 1,5 litros de água para ferver.

Cortar ou triturar apenas 3 cebolas.

Moer ou cortar bem pequeno os dentes de alho.

Cortar a mandioca e a mandioquinha em cubos pequenos para derreterem com o cozimento.

Na panela de pressão, refogue a cebola e o alho no azeite.

Depois da cebola bem douradinha, adicione a mandioca e a mandioquinha, deixe-as refogar por uns 5 minutos junto com a cebola e o alho, cuidado para não colar, é muito importante mexer nessa hora.

Adicionar meia cenoura (o pedaço inteiro), a pimenta do reino triturada (a gosto), a noz-moscada ralada (a gosto) e sal (cuidado com o sal, pois a carne seca é salgada).

Jogar a água fervente até ultrapassar aproximadamente 3 dedos os ingredientes da panela

Deixar na pressão por aproximadamente 40 minutos.

Após a carne seca cozida várias vezes, desfiar e dividir em 3 porções.

Cortar a cebolinha e a salsinha e dividir em 3 porções também.

Após os legumes cozidos na pressão, retirar a cenoura, adicionar duas porções de carne seca, duas porções de cebolinha e salsinha, molho inglês e molho de mostarda amarela, mexer ainda com o fogo ligado, sem pressão.

Desligar o fogo e adicionar o creme de leite.

Colocar num refratário.

Cortar a ultima cebola em pequenos pedaços.

Dourar a cebola numa frigideira e adicionar a terceira porção da carne seca.

Fritar bem, com o fogo alto, adicionar o resto da cebolinha e da salsinha. Não adicionar sal.

Espalhar o parmesão por cima do caldo no refratário e espalhar por cima a carne seca frita com cebola, cebolinha e salsinha.

Está pronto! Servir quente, serve 8 pessoas ou mais! Uma delícia no frio!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48586-caldo-de-mandioquina-e-carne-seca.html>