

CALDO DE MANDIOCA RÁPIDA

INGREDIENTES

4 mandiocas grandes
1/2 de carne moída
1 cebola
1 pimentão
1 cheiro verde
2 dentes de alho
1 pimenta de cheiro ou pimenta do reino
1 caldo de carne (só se tiver)
sal
óleo

MODO DE PREPARO

Coloque as mandiocas em uma panela de pressão com um pouco de sal.

Enquanto cozinha a mandioca, faça a carne.

Coloque o óleo e os 2 dentes de alho picadinhos, em seguida, corte a cebola bem picadinha e coloque junto até dourar.

Acrescentar a carne moída e deixe fritar.

Coloque o pimentão bem picado, a pimenta (de sua preferência) e o caldo de carne.

Mexa tudo e acrescente um pouco de água e deixe cozinhar (deixe a carne com um pouco de caldo).

Após a mandioca cozinhar, coloque a no liquidificador com um pouco de água até que se forme um caldo (se preferir mais ralo acrescente mais água).

Coloque o caldo da mandioca depois de batido em uma panela grande, acrescente a carne moída, mexa (acrescente mais sal se precisar).

Coloque o cheiro verde bem picadinho ou sirva separado.

Deixe cozinhar por mais 5 minutinhos e sirva quente.

Dica: comer com umas torradinhas de pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49640-caldo-de-mandioca-rapida.html>