

CALDÃO DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca
- 500 g de carne bovina, sem gordura
- 2 extratos de tomate
- 3 colheres de alho bem picadinho
- 2 colheres bem cheias cominho
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de corante vermelho
- Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe a carne e a mandioca já temperando bem, cerca de uma meia hora, se estiver no ponto bem cozida desligue e deixe esfriar um pouco.

Divida o cozido em partes, coloque no liquidificador com água e bata até que vire um creme com pedacinhos pequenos, faça o mesmo com todo o cozido e deixe separado.

pegue uma panela bem grande coloque ao fogo coloque o azeite, o corante o alho picadinho, o extrato de tomate e o cozido que foi batido, tempere com sal a gosto, acrescente o cominho, a pimenta-do-reino e deixe ferver, sempre mexendo.

Coloque o cheiro verde e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50578-caldao-de-carne.html>