

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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