

# MANDIOCA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca  
1 kg de carne seca  
1 cebola  
2 dentes de alho  
1 tomate picado  
Salsa  
Sal  
Pimenta-do-reino  
Azeite para refogar a carne

## MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca limpa para cozinhar com um pouco de sal na água, na panela de pressão.

Depois coloque a carne seca para cozinhar também.

Após estar bem cozida lave bem a carne para retirar todo o sal, depois passe-a no processador para a carne ficar bem desfiada.

Coloque em uma frigideira com azeite com a cebola picadinha, o tomate, a pimenta e o alho e deixe ficar bem fritinho e refogadinho.

Pegue a mandioca bem molinha e derrame dentro da carne seca.

Mexa bem até ficar tudo bem misturadinho.

Sirva bem quente com arroz bem fresquinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50974-mandioca-com-carne-seca.html>