

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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