CARNE RECHEADA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 peça de carne (peixinho) 1 kg

2 mandioquinhas médias

1 tomate maduro

1 pimentão amarelo

3 dentes de alho

1 colher de óleo

4 xícaras de chá de água

1 xícara de salsinha picada

1/2 colher de chá de orégano desidratado

sal a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Abra a peça de peixinho reta.

Passe sal, pimenta, orégano e o tempero que desejar no interior e exterior da peça aberta.

Em seguida coloque o pimentáo picado no interior da carne ja aberta, acrescente a mandioquinha e os tomates ambos picados em rodelas.

Feche a carne, passe barbante e amarre firme para que o recheio não vaze.

Refogue em uma panela de pressão o alho no óleo, em seguida acrescente a carne, a sele.

Acrescente a água fervente e a salsinha.

Deixe ferver na pressão durante 60 minutos.

Após retirar da pressão coloque a peça em uma forma juntamente com o caldo que restou na panela e deixe no forno a 180ºC por mais 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55778-carne-recheada-com-mandioquinha.html