

CARNE RECHEADADA 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 salsa picada
- 1/2 colher de chá de orégano desidratado
- sal a gosto
- pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Abra a peça de peixinho reta.

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

Em seguida coloque o pimentão picado no interior da carne já 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 salsa.

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 180°C por mais 40 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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