CARNE DE PANELA COM MANDIOCA

INGREDIENTES

500 g de costela em pedaços (mas pode ser acém, paleta...)

500 g de mandioca

2 caldos de carne

3 dente de alho picados

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com pouco sal e pimenta

Não se preocupe se grudar um pouquinho no fundo, isso vai dar um gostinho especial depois que colocar a água, chama

Com a carne já dourada de todos os lados, adicione a cebola e o alho e deixe fritar até dourar bem

Coloque água até cobrir a carne e a mandioca, adicione o caldo de carne, mexa e depois tampe a panela

Espere pegar pressão e aguarde por 40/45 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9074-carne-de-panela-com-mandioca.html