CALDO DE MANDIOCA COM COSTELA BOVINA

INGREDIENTES

1 kg de costela cortada em pedaços pequenos

1 kg de mandioca cortada em pedaços pequenos

sal a gosto

2 dentes de alho

1 cebola

molho de pimenta vermelha a gosto

salsa e cebolinha verde a gosto

noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão frite o alho

Acrescente os pedaços de costela

Adicione o sal e a cebola picada em cruz; mexa bastante, fritando um pouco a costela

Coloque água até cobrir toda a carne e cozinhar na pressão por cerca de 40 minutos

Em outra panela cozinhe a mandioca por cerca de 20 minutos ou até ficar molinha

No liquidificador bata a metade da mandioca cozida com um pouco do caldo da costela já cozida até virar um creme

Despeje sobre a costela

Acrescente o resto da mandioca

Coloque a noz moscada, a pimenta, a salsa e a cebolinha e outros temperos a gosto

Deixe a panela tampada no fogo por mais uns 5 minutos para pegar bem o tempero

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9820-caldo-de-mandioca-com-costela-bovina.html