

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9820-caldo-de-mandioca-com-costela-bovina.html>