

CARIBE

INGREDIENTES

1 macaxeira (mandioca / aipim) grande
6 tiras de carne de charque cortadas em cubinhos
1/2 cebola
1 tomate
1 pimentão
óleo de soja, canola, girassol a gosto
coentro fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a macaxeira, de modo que os pedaços fiquem uniformes e pequenos e reserve

Corte a cebola, o tomate e o pimentão em cubos e reserve

Corte a carne de charque em cubinhos e a reserve

Aqueça uma panela funda e logo em seguida disponha dois fios de óleo

Acrescente a cebola picada e a carne de charque, deixando

Depois de douradas, acrescente o tomate e o pimentão

Logo, acrescente uma quantidade de água até cobri

Deixe

Após isso, coloque toda a macaxeira na panela e cubra com água, até que ela cozinhe por completo e toda a água se transforme em um saboroso caldo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1946-caribe.html>