

# 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://areceitadavez.com.br/receita/9820-caldo-de-mandioca-com-costela-bovina.html>