

Hortifruti União na cozinha

Caldo de mandioca com carne seca

1Kg de mandioca descascada e picada em pedaços médios
1/2Kg de carne seca dessalgada e desfiada em tiras grossas
1 cebola média cortada em cubinhos
1 colher (sopa) de alho amassado
1 cubo de caldo de carne
1 colher (sopa) de óleo
Cheiro verde a gosto
Sal e glutamato monossódico a gosto
Queijo parmesão ralado a gosto



Cubra a mandioca com água e coloque para cozinhar em uma panela de pressão. Enquanto isso, acrescente o óleo em outra panela e doure o alho e a cebola. Na sequência, adicione a carne de sol para fritar. Acrescente um pouco de água durante o processo.

Bata a mandioca já cozida no liquidificador junto com a água de seu cozimento. Após bater bem o tubérculo, adicione na panela da carne que já deverá estar ao ponto. Acrescente o caldo de carne e misture bem.

Após o caldo de carne derreter, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde, glutamato monossódico e verifique a necessidade de mais sal.

No momento de servir, caso deseje, polvilhe queijo ralado.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 30 minutos