

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

# CARNE SECA COM MANDIOCA



**Dificuldade**

Fácil



**Preparo**

1h45min



**Rendimento**

5 porções

## INGREDIENTES

500 gramas de Jerked Beef traseiro 1 folha de louro 5 colheres de sopa de azeite de oliva 1 cebola grande picada 2 dentes de alho esmagados 300 gramas de mandioca ½ xícara de chá de salsinha picada 2 colheres de sopa de pimenta biquinho picada

## MODO DE PREPARO

Antes do preparo, cubra a carne com água e leve à geladeira de um dia para o outro, trocando a água na metade do tempo. Caso não possa deixar de um dia para o outro, faça isso por 4 horas, no mínimo. Cerca de 1h antes de retirar a carne da geladeira, vamos preparar a mandioca. Corte em pedaços grosseiros, coloque em uma panela de pressão, cubra com água e salpique um pouco de sal. Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos após pegar pressão. Após liberar a pressão da panela, verifique se a mandioca está bem cozida e macia. Caso não estiver, leve ao fogo novamente - por isso que começamos a cozinhar 1h antes de tirar a carne da geladeira, assim, temos tempo de corrigir o cozimento da mandioca. Com a mandioca cozida, escorra e reserve. Agora vamos cozinhar a carne na panela de pressão. Coloque a carne seca, a folha de louro, cubra com água e cozinhe por cerca de 50 minutos após pegar pressão. Passado esse tempo, elimine a pressão da panela, e escorra toda a água. Com um garfo, desfie a carne seca e descarte a gordura. Retire a carne seca da panela e reserve. Para evitar sujeira desnecessária, vamos continuar o preparo na mesma panela de pressão. Refogue a cebola e o alho com azeite de oliva rapidamente, sem deixar dourar. Junte a carne e misture bem. Em seguida, adicione a pimenta biquinho picada, misture e refogue por mais um minuto. Junte a mandioca, misture e salpique salsinha sobre tudo. Aí basta servir e aproveitar.

