

# Caldo de Mandioca com Carne – Como Fazer



Caldo de mandioca com carne

## INGREDIENTES

500g de mandioca picada em cubos  
500g de músculo picado em cubos pequenos  
1 pimentão grande picado em cubos  
2 tomates picados em cubos  
1 cebola grande picada em cubos  
100g de bacon picado em cubos  
100g de calabresa ou paio picado em cubos  
4 dentes de alho picados  
2 colheres de azeite  
2 folhas de louro  
pimenta calabresa a gosto  
sal a gosto

## **MODO DE PREPARO**

Em uma panela de pressão, coloque um fiozinho de azeite ou óleo e acrescente o bacon. Deixe fritar bem, mexendo de vez em quando.

Quando o bacon tiver soltado alguma gordura e estiver menor, acrescente a calabresa e deixe fritar bem. Quando ambos tiverem dourados e bastante gordura tiver soltado, descarte parte desta gordura e acrescente a carne.

Mexa bem até a carne mudar de cor. Adicione o alho e a pimenta calabresa e mexa mais um pouco. Acrescente a cebola e mexa até ela murchar.

Quando a carne estiver bem refogada (douradinha) e a cebola murcha, acrescente os tomates e o pimentão e acerte o sal. Refogue até murchar.

Acrescente água até cobrir o conteúdo da panela e ficar um dedo acima. Adicione as folhas de louro, coloque pressão e cozinhe por cerca de 30 minutos.

Abra a panela e verifique o ponto da carne. Se ela não estiver bem macia, deixe cozinhar mais um pouco e acrescente mais um pouco de água. Se ela estiver boa, acrescente os pedaços de mandioca, acrescente mais água até cobrir a mandioca e sobrar uns 3 dedos acima, acerte novamente o sal e leve à pressão por mais 30 minutos.

Abra a panela e verifique o ponto da mandioca, da carne e o sabor do [caldo](#). Caso seja necessário, volte mais um pouco à pressão.

Sirva quente com molho de pimenta, salsinha e cebolinha picados.

## **Caldo de Mandioca com Carne**