Caldo de mandioca com carne-seca

Ingredients

1 kg de mandioca descascada e cortada

Água para cozinhar

1 kg de carne-seca dessalgada e desfiada

300 gramas de bacon picado

1 cebola picadinha

3 dentes de alho espremidos

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Coentro ou salsinha a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela de pressão, coloque a mandioca e cubra com água e sal. Quando pegar pressão, cozinhe até ela ficar desmanchando;

Depois, escorra e reserve a água do cozimento. Nessa etapa, também descarte os fiapos da mandioca;

Em seguida, bata a mandioca no liquidificador com a própria água do cozimento. Reserve;

Feito isso, em uma panela, frite todo o bacon e acrescente a cebola e o alho. Deixe refogar;

Acrescente a carne-seca desfiada, o caldo de mandioca e o coentro. Mexa bem e deixe cozinhar por uns 15 minutos;

Por fim, desligue o fogo, acerte o sal, a pimenta e salpique os temperos verdes por cima;

Está pronto! Sirva bem quentinho e aproveite.