



## Creme de mandioca com carne



**Rendimento**

15 porções



**Tempo de preparo**

01:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Músculo bovino (cortado em cubos pequenos)	1,5 kg	1,5 kg
Tomate (sem pele, sem sementes, em cubos pequenos)	1 unidade média	150 g
Pimenta dedo de moça (picada)	1 unidade pequena	3 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Páprica doce	Meia colher (chá)	7 g
Água	1,9 l	1,9 l
Mandioca (cozida, cortada em cubos)	1,2 kg	1,2 kg
Coentro (picado)	1 colher (sopa)	5 g
Cebolinha-verde (picada)	1 colher (sopa)	5 g

## Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela de pressão grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione a carne e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente o tomate, a pimenta, o Caldo SAZÓN® Profissional e o colorau, e misture.
- 2.** Junte 1,5 L da água e cozinhe em fogo médio, após o início da fervura, por cerca de 40 minutos, ou até que a carne esteja macia.
- 3.** Enquanto isso, no copo do liquidificador, coloque 700 g da mandioca e o restante da água, e bata em velocidade média por 2 minutos, ou até obter um purê homogêneo. Reserve.
- 4.** Espere a pressão da panela sair, abra e acrescente o restante da mandioca. Misture e deixe cozinhar em fogo médio por 5 minutos. Adicione o purê de mandioca, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela, e cozinhe por mais 3 minutos, ou até encorpar.
- 5.** Retire do fogo, salpique o coentro e a cebolinha-verde, e sirva em seguida.