Picadinho de carne com mandioca

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maminha (cortada em cubos de 2 cm)	1 kg	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 pitada	0,2 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (cortada em pétalas)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Mandioca (descascada e cortada em cubos)	1 kg	1 kg
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g
Água	6 xícaras (chá)	1,2 l

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque a carne, metade do AJI-SAL® Profissional e a pimenta, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto por 1 hora na geladeira.

2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a carne e frite por 5 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos.

3. Acrescente a mandioca, o Tempero SAZÓN® Profissional, o AJI-SAL® Profissional restante e a água, misture e deixe cozinhar, com a panela semitampada, por 50 minutos ou até que a mandioca esteja macia.

4. Retire do fogo e sirva em seguida.