



RECEITAS DA FIA

Caribéu

www.receitasdafia.com/receitas/caribeu

Essa receita é de origem indígena, trata-se de um guisado de carne seca com mandioca, Apesar de simples, o prato traz uma combinação de sabores irresistível ao paladar. Bora fazer!

Caribéu

 40 min

 4 porções

Ingredientes

- 300g de [carne seca](#)
- 500g de [mandioca](#) descascada
- 2 [tomate](#)
- 1 [cebola](#)
- 4 dentes de [alho](#)
- [Cheiro-verde](#)
- 1 [pimentão vermelho](#)
- 1 colher (chá) de [colorau](#)
- Sal a gosto
- óleo
- 50 g de [pimenta biquinho](#)
- [Coentro](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno a 150°C.
2. Corte a mandioca em pedaços grosseiros.
3. Abra o pimentão ao meio, retire as sementes e em seguida corte em cubos de 2 cm.
4. Corte o tomate em cubos pequenos. Pique grosseiramente o cheiro-verde em rodela finas. Coloque 1/3 da carne seca em uma assadeira espalhando bem.
5. Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos, ou até que fique seca e crocante.
6. Cuide o forno de vez em quando para não queimar e, se achar necessário, mexa a carne seca para assar todos os lados por igual.
7. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo alto e refogue o restante da carne seca por 2 minutos, após isso, adicione a cebola, o alho e refogue mais 2 minutos.
8. Coloque o tomate e o pimentão e deixe cozinhar por 2 minutos, misturando só de vez em quando, apenas para não grudar.
9. Acrescente a mandioca, misture bem, coloque 700 ml de água, o colorau, o sal, a salsinha e misture.
10. Abaixar o fogo para médio e deixe cozinhar cerca de 25 minutos, ou até que a mandioca fique bem macia.
11. Desligue o fogo, coloque a cebolinha, o coentro e a pimenta biquinho, misture e sirva.
12. Para decorar, coloque a carne seca crocante por cima.