



COSTELA BAFO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA



Nível
Chef



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
240 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
Assado

INGREDIENTES

- 1,2 kg de Costela Bafo Swift
- Sal Churrasco Swift a gosto
- 500 g de mandioquinha
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada
- Sal a gosto
- Mix de Pimentas Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 150° C.
2. Tempere a costela com sal grosso. Coloque-a em uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse por 4 horas, virando a carne na metade do tempo.
3. Cozinhe a mandioquinha sem casca, cortada em rodellas, em água fervente até ficar macia. Escorra e amasse.
4. Volte a mandioquinha amassada para a panela e leve ao fogo médio acrescentando o creme de leite e a manteiga. Misture bem até ficar homogêneo. Ajuste o sal e a pimenta a gosto.

PRODUTOS UTILIZADOS



Sal Grosso
Swift



Mix de Pimentas
Swift



Costela Bafo
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR