

A batata e a mandioca são acompanhamentos super clássicos na culinária brasileira, pois fazem parte de diversas receitas tradicionais em todo o país. Mas nessa batalha de sabor, quem será que vence?

A batata é consumida no mundo inteiro. Cozida, frita, como purê, assada, recheada... São tantas opções e variações, que a gente não cansa de criar novos pratos e sabores com ela!

A mandioca (ou macaxeira, aipim, maniva...) também é um alimento com variações incríveis na gastronomia. Originária das tribos indígenas brasileiras, a mandioca é considerada um verdadeiro patrimônio nacional, sendo exportada para diversos países do mundo.

Ambas vão super bem com carne suína, proporcionando receitas incríveis e aquele gostinho de quero mais. Vem com a gente aprender algumas receitas e escolha a sua favorita!

Escondidinho de mandioca com calabresa e alho poró

Ingredientes:

500g de mandioca descascada

4 [linguiças calabresa Alegre](#)

250g de requeijão

2 talos de alho poró

50g de queijo parmesão ralado

1 colher de manteiga

Sal

Modo de preparo:

1. Cozinhe a mandioca na panela de pressão até que esteja macia, por cerca de 25 minutos. Descarte a fibra central e amasse com um garfo. Depois, adicione o requeijão e tempere com sal.
2. Corte a calabresa em cubos e doure na manteiga. Adicione o alho poró, cortado em rodela, e refogue até murchar.
3. Monte em refratários individuais: uma camada de purê de mandioca, uma de calabresa, cobrindo com purê de mandioca e finalizando com o queijo parmesão por cima.
4. Leve ao forno para aquecer e gratinar.

Batatas gratinadas com lombo defumado

Foto: [Barbara](#)

Ingredientes:

2 batatas grandes descascadas e cortadas em rodela

100g de lombo defumado fatiado Alegria

200g de milho (uma lata escorrida)

200g de creme de leite

100g de requeijão

50ml de leite

1 colher rasa de sal

Noz moscada ralada a gosto

200g de mussarela ralada

Modo de preparo:

1. Coloque água numa panela grande e leve as batatas já cortadas para cozinhar com o sal. Elas precisam ficar

cozidas, mas firmes para não desmanchar. Quando estiverem cozidas, escorra e passe pela água fria para interromper o cozimento.

2. Em uma tigela, misture o milho, o creme de leite, o requeijão, o leite e a noz moscada. Misture bem e reserve.
3. Pique o lombo e reserve também.
4. Unte com margarina um refratário que possa ir ao forno e comece a montagem do prato: faça uma camada de batatas, uma do creme de milho, espalhe pedaços de lombo, coloque a metade do queijo, repita as camadas terminando com o queijo.
5. Leve ao forno a 200°C por uns 10 minutos. Depois, aumente o forno para uns 250°C para dourar o queijo. Deixe até o ponto que você gosta, nós gostamos dessa crostinha torrada de queijo... Hmmm!

Coxinha de mandioca com costelinha

Foto: [Find and Eat](#)

Ingredientes:

1 peça de [costelinha suína Alegria](#)

Sal e pimenta a gosto

4 colheres de sopa de barbecue

7 mandioquinhas picadas

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

Ovo para empanar

Farinha panko para empanar

Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Tempere a costelinha suína com sal e pimenta.
2. Feche a costelinha no papel alumínio e leve ao forno a 180°C por 2 horas.
3. Retire o papel alumínio, pincele o molho barbecue e volte ao forno por mais 20 minutos.
4. Com a costelinha bem macia, desfie ela e reserve.
5. Leve a mandioquinha para cozinhar. Quando estiver macia, retire a água e amasse bem até formar um purê.
6. Em uma panela aqueça a manteiga, adicione a mandioquinha amassada e a farinha de trigo.
7. Misture sem parar em fogo médio por aproximadamente 10 minutos.
8. Agora é só montar a coxinha: abra a massa de mandioquinha na palma da mão, recheie com a costelinha e feche a coxinha.
9. Passe a coxinha no ovo e na farinha panko.
10. Frite em óleo quente e prontinho!

Coxinha de batata com pernil suíno

Foto: [Mais Carne Suína](#)

Ingredientes:

Massa

1 xícara e meia de caldo de legumes

$\frac{3}{4}$ xícara de leite

1 colher de manteiga

2 batatas cozidas e amassadas

3 xícaras de farinha de trigo

Óleo para fritar

Recheio

500g de [pernil Alegre](#) em cubos

1 xícara de vinho branco

1 talo de salsão

1 cenoura média

1 cebola média

1 galho de alecrim

2 folhas de louro

1 dente de alho picado

Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Bata as batatas em um liquidificador com o leite e o caldo de legumes. Em seguida, coloque na panela e aqueça.
2. Misture a farinha e cozinhe até ficar bem lisa. Acrescente a manteiga, misture e reserve.

3. Para o recheio, faça marinada com todos os ingredientes e o pernil por 12 horas.
4. Doure o pernil e, em seguida, acrescente os legumes e refogue por alguns minutos. Acrescente o vinho e cubra o pernil com água quente.
5. Abaixar o fogo e cozinhe até ficar bem macio. Desfie a carne, tempere com sal e cheiro verde, deixe esfriar.
6. Molde as coxinhas e frite.

Aipim frito com linguiça

Foto: [Alto Astral](#)

Ingredientes:

800g de mandioca em pedaços

350g de [linguiça paio Alegria](#)

1 cebola em rodelas

3 dentes de alho fatiados

Sal a gosto

Óleo para fritar

Vinagrete:

2 tomates picados

1 cebola picada

1 pimentão amarelo picado

1/2 xícara de cheiro-verde picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

1. Para o vinagrete, misture todos os ingredientes e reserve na geladeira.
2. Coloque a mandioca em uma panela de pressão, cubra com água, sal e cozinhe por 30 minutos depois de chiar. Desligue e deixe sair a pressão. Abra a panela e escorra a água.
3. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel absorvente e reserve.
4. Para a linguiça paio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo alto e frite a linguiça, a cebola e o alho até dourar.
5. Transfira para uma travessa e sirva com a mandioca frita e a vinagrete.

Batata frita com bacon

Foto: [Pinterest](#)

Ingredientes:

5 batatas do tipo Asterix

1 xícara de [bacon Alegre](#) picado

2 xícaras de queijo tipo cheddar

1 xícara de queijo mussarela ralado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Corte as batatas em palitos, ainda com a casca. Reserve em uma tigela com água e gelo. 2. Misture os dois queijos e reserve.
2. Frite o bacon picado e reserve.
3. Seque as batatas e frite-as em óleo bem quente. Coloque-as em tigela forrada com papel-toalha e deixe absorver o óleo. Em seguida, tempere com sal e pimenta.
4. Coloque as batatas fritas em um refratário e adicione os queijos e o bacon frito.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 5 a 7 minutos, ou até os queijos derreterem. Sirva em seguida.

Mandioca e pernil suíno na cerveja

Foto: [Guia da Cozinha](#)

Ingredientes:

1kg de [pernil Alegre](#) cortado em cubos de 5cm

2 colheres de óleo

1 cebola em cubos

2 dentes de alho picados

2 xícaras de cerveja clara

1/2 xícara de água

1 cubo de caldo de carne

2 folhas de louro

Sal e pimenta-do-reino a gosto

3 xícaras de mandioca descascada em pedaços de 5cm

4 colheres de cheiro-verde picado

Modo de preparo:

1. Aqueça uma panela de pressão com o óleo e doure os cubos de pernil.
2. Acrescente a cebola e o alho e refogue até dourar. Despeje a cerveja, a água, o caldo de carne, o louro, o sal e a pimenta a gosto. Tampe e cozinhe por 20 minutos depois de iniciada a pressão. Espere sair toda pressão e abra a panela.
3. Adicione a mandioca, tampe e volte ao fogo. Cozinhe por 15 minutos depois de iniciada a pressão. Desligue e espere sair toda a pressão e abra a panela.
4. Transfira para uma travessa funda, polvilhe com cheiro-verde e sirva acompanhado de arroz branco.

Costela suína com batatas

Foto: [Receitas Nestlé](#)

Ingredientes:

1kg de [costela suína Alegria](#)

2 colheres de suco de limão

2 colheres de óleo

3 tabletes de caldo de carne

Meio quilo de batata-bolinha já lavadas

1 colher de extrato de tomate

2 colheres de salsa picada

Modo de preparo:

1. Corte a costelinha pelas juntas, tempere com suco de limão e reserve.

Batata X Mandioca: quem vence esse duelo?

Notícias, Receitas

2. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo em fogo alto e doure as costelinhas.
3. Junte o caldo de carne dissolvido em 1 xícara de água fervente, mexa bem e tampe a panela. Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos, em fogo médio, após iniciar a fervura.
4. Retire do fogo e deixe esfriar para sair a pressão.
5. Abra a panela, junte as batatas, o extrato de tomate, 1 xícara de água e deixe cozinhar em panela parcialmente tampada até as batatas ficarem macias.
6. Acrescente a salsa e sirva a seguir.

Viu só como a batata e a mandioca são ótimos acompanhamentos? Não é à toa que estão entre os ingredientes mais consumidos no país e quase sempre marcam presença nas nossas receitas. Agora, conta pra gente: qual é a sua favorita? Seja a mandioca ou a batata, temos certeza que quem vence esse duelo é o sabor, ainda mais se estiverem acompanhadas de [carne suína](#) Alegre. ☐☐

Fontes: [Pilotando um fogão](#), [Dupla Gourmet](#), [Mais Carne Suína](#), [Uol](#), [Guia da Cozinha](#), [Receitas Nestlé](#)
