

# Cará

## Cará



Imagem criada pelo Bing com prompt do Amazônia Lúdica Interativa

**1** Para preparar um cará, comece lavando bem o tubérculo para remover qualquer resíduo de terra. Você pode optar por descascá-lo ou cozinhar com a pele, dependendo da sua preferência. Se decidir descascá-lo, use um descascador ou faca para remover a casca. Depois, corte o cará em pedaços do tamanho desejado.

**2** Coloque os tubérculos em uma panela com água com sal e deixe cozinhar até que fiquem macios, o que geralmente leva cerca de 20 a 30 minutos.