

MANDIOCA ASSADA

INGREDIENTES

1kg de mandioca cozida (aipim/macaxeira)

azeite de oliva

pimenta-do-reino preta moída na hora

sal marinho a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a mandioca cozida em forma de palito e retire a fibra do meio.

Unte um refratário com azeite, polvilhe sal e pimenta-do-reino moída na hora.

Arrume os palitos de macaxeira no refratário.

Por cima dos palitos de macaxeira coloque um pouquinho mais de azeite, sal e pimenta-do-reino.

Leve ao forno (180° C) até dourar (cerca de 20 minutos).

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18174-mandioca-assada.html>