

ATOLADINHO

INGREDIENTES

500 g de mandioca

1/2 cebola

3 dentes de alho

pimenta dedo-de-moça a gosto

farofa de milho pronta a gosto

sal

água

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na panela de pressão por 30 minutos.

Bata parte da mandioca cozida no liquidificador e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e, em seguida, o alho.

Acrescente a mandioca, um pouco de água e os temperos (sal e pimenta a gosto).

Quando o caldo de mandioca reduzir, está pronto.

Sirva o caldo em um prato fundo e acrescente a farofa de milho (fica uma delícia!).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19715-atoladinho.html>