

TAINHA RECHEADA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: 400g de mandioquinha (4 unidades pequenas)

1 dente de alho

2 colheres de manteiga

1/2 xícara de leite

100 g de creme de leite (1/2 caixa)

salsinha

sal

pimenta

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOQUINHA (BATATA SALSA):

Purê de mandioquinha (batata salsa): Descasque e corte em pedaços a mandioquinha.

Em uma panela com água e sal cozinhe até amolecer, escorra e ainda quente passe-as pelo espremedor ou esmague com o garfo.

Em uma panela, refogue o alho com uma colher de manteiga, adicione a mandioquinha, pimenta a gosto, salsinha, o leite, o creme de leite, uma pitada de sal e 1 colher de manteiga.

Por fim mexa tudo até formar um creme.

Sirva junto com a tainha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20159-tainha-recheada-com-pure-de-mandioquinha.html>