

MANDIOCA TEMPERADA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

sal a gosto

1 colher (café) de açúcar

água até cobrir a mandioca na panela de pressão

pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho amassados com um pouco de sal, pimenta-de-cheiro e pimenta-bode

1 cabeça de cebola picada em cubos, bem pequenos e finos

1 limão

1 fio de azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão a água e leve ao fogo.

Quando a água ferver, coloque o sal, o açúcar e depois a mandioca.

Deixe cozinhar por 15 minutos.

Depois de cozida a mandioca, coloque-a em uma vasilha de vidro corte-a em pedaços médios.

Coloque o alho amassado sobre ela, a cebola e misture bastante.

Depois adicione o limão, o fio de azeite ou óleo e pimenta-do-reino a gosto.

Misture bastante e sua mandioca temperada está pronta.

Se desejar coloque maionese e até mesmo orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21097-mandioca-temperada.html>