

MANDIOCA CREMOSA FRITA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascada e cozida
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina com sal
- 1 colher (sopa) cheia de queijo ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Após cozinhar a mandioca, passe-a pelo espremedor de batatas retirando, assim, todos os fiapos e pedaços crus.

Em uma panela, junte a mandioca espremida e os demais ingredientes.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até que o purê formado comece a soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo e coloque, as colheradas, em forminhas para gelo (não é preciso untar).

Dê leves batidinhas para que o purê se acomode nos espaços e deixe esfriar.

Leve ao freezer até que endureça e frite em óleo bem quente assim que retirar da forma.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21125-mandioca-cremosa-frita.html>