

EMPADÃO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca
- 1 lata de creme de leite
- 1 peito de frango desfiado
- 1 molho de tomate
- 1 lata de milho e ervilha
- sal
- 1 gema

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca pra cozinhar, assim que cozida e bem molinha, acrescente sal a gosto.

Coloque em um refratário para amassar, deixe feito um purê.

Após amassar a mandioca, abra a lata de creme de leite sem soro e misture na mandioca até que fique uma massa.

Para o recheio, cozinhe o frango desfiado e acrescente o molho, deixe ele meio sequinho e por fim coloque a lata de ervilha e milho.

Coloque a metade da massa em uma forma, coloque o recheio e depois cubra com o restante da massa.

Por fim, pincele a massa com a gema e coloque para assar por mais ou menos 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21938-empadao-de-mandioca.html>