

# MANDIOCA FRITA COM ALHO

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada  
6 dentes de alho picados  
2 colheres (sopa) de salsinha picada  
Sal a gosto  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte a mandioca descascada em pedaços  
Cozinhe em uma panela grande com água fervente e sal por uns 30 minutos ou até ficar  
Escorra e deixe esfriar um pouco  
Se possível retire a fibra central dos pedaços da mandioca  
Espalhe a mandioca cozida em uma fôrma e leve ao congelador por uns 30 minutos  
Frite, aos pouco, em óleo quente até dourar  
Escorra sobre papel  
Em uma panela pequena coloque duas colheres de sopa de óleo e doure o alho  
Polvilhe a mandioca frita com o sal, o alho frito e a salsinha picada  
Sirva como aperitivo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2216-mandioca-frita-com-alho.html>