

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>