CREME DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 kg mandioca

2 calabresas

1 cebola

5 dentes de alho

cheiro verde

200 g de bacon

1 maço de couve

parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca na panela de pressão por 20 minutos, abra e espete com um garfo pra ver se está cozida.

Pegue alguns pedaços, coloque no liquidificador e bata até virar um creme, lembre-se de tirar os fiapos do meio de mandioca antes de bater e reserve.

Frite a calabresa e o bacon separadamente, após fritos, coloque em um papel absorvente para retirar o excesso de gordura.

No óleo do bacon, frite primeiramente a cebola e quando estiver ficando transparente coloque o alho.

Coloque esse tempero no creme e na mandioca, cozinhe o creme de mandioca mexendo sempre e adicione o creme de mandioca no fogo baixo e vá colocando sal e experimente.

No final do cozimento, coloque a couve para cozinhar junto com o creme, mas não deixe muito para que a couve não perca sua crocância.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22656-creme-de-mandioca.html