QUIBEBE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

mandioca picada miúda e sem a raiz (aquele fio do meio)

1 colher de sopa de açafrão

1 caldo de galinha

1 alho picado

óleo para refogar

sal a gosto

água que cubra a mandioca

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o alho picado, o óleo, o açafrão, e o caldo de galinha amassado.

Coloque a mandioca picada e lavada.

Deixe encorporar bem o açafrão mexendo em fogo baixo, depois que a mandioca estiver bem amarelinha coloque a quantidade de água necessária para cobrir a mandioca, acerte o sal caso precise.

Tampe e deixe cozinhar, até que a mandioca fique cozida, caso seja necessário, acrescente mais água até todo o cozimento da mandioca.

Depois de cozida deixe engrossar a água e está pronto.

Caso deseje, pode colocar por cima queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29131-quibebe-de-mandioca.html