

ARROZ CREMOSO DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

arroz cozido

1 kg de mandioquinha

1 maço de cheiro verde

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

sal a gosto

queijo mussarela ou parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Deixe separado o arroz cozido em um recipiente.

Cozinhe as mandioquinas até que fiquem molinhas.

Descasque as mandioquinas e coloque no liquidificador junto com o requeijão e o creme de leite.

Bata até obter uma massa homogênea, coloque sal a gosto.

Misture essa massa no arroz já cozido.

Salpique o cheiro verde e polvilhe com o queijo.

Coloque no forno a 180°C por 10 minutos ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31899-arroz-cremoso-de-mandioquinha.html>