

CREME DE MANDIOQUINHA COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

5 mandioquinhas médias
1 maço de brocólis
4 dentes de alho
1 cebola média
1 colher de sopa de salsinha picadinha
1 colher de sopa óleo
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão ponha o óleo e doure o alho e a cebola.

Acrescente a mandioquinha cortada e refogue, em seguida acrescente 1 litro de água aproximadamente, e ponha na pressão por 15 minutos.

Enquanto cozinha a mandioquinha refogue o Brócolis na manteiga e reserve.

Retire a mandioquinha e bata no liquidificador até se tornar um creme homogêneo, e em seguida volte à panela novamente.

Deixe dar uma leve fervura e acrescente o Brócolis e a salsa picadinha.

Ótima opção para vegetarianos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33798-creme-de-mandioquinha-com-brocolis.html>