

NACHOS DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 mandiocas cruas

2 gemas

1 colher de chá de sal

pimenta-do-reino

cebolinha a gosto

1 colher de manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Rale a raiz de mandioca em ralo grosso. Coloque as duas gemas, o sal, a pimenta-do-reino, a cebolinha e deixe descansar por 30 minutos.

Depois que ele descansar pode juntar um pouquinho de água, é só escorrer.

Pegue uma frigideira anti-aderente e coloque no fogo.

Unte com manteiga, coloque um pouco da mandioca e doure dos dois lados.

Deixe dourar bem, retire e coloque no prato.

Recheie como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34303-nachos-de-mandioca.html>