

MANDIOCA FRITA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca descascada, lavada e em pedaços
- 2 sachês (9 g cada) de caldo em pó (galinha, legumes, carne)

MODO DE PREPARO

- Colocar os pedaços da mandioca em uma panela de pressão.
- Cobrir com água e levar ao fogo, cozinhar até amolecer bem.
- Escorrer, retirar a fibra do centro e amassar ainda quente com um garfo. Misturar os caldos em pó.
- Colocar em uma assadeira (30 cm x 20 cm) untada com óleo ou azeite. Comprimir bem com as mãos.
- Levar ao freezer ou congelador por 20 minutos.
- Retirar e marcar com uma faca, no tamanho que preferir os pedaços (no tamanho que fiz renderam 96 unidades).
- Levar novamente ao freezer ou congelador por mais 20 minutos.
- Fritar os pedaços em óleo bem quente em pequenas porções até dourar.
- Servir em seguida.
- A sobra (o que não foi frito) pode ser guardada em embalagem própria para congelamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37660-mandioca-frita-cremosa.html>