

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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