MANDIOCA CAIPIRA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida em pedaços

3 dentes de alho

2 cebolas em rodelas

4 colheres de sopa de azeite

2 sachês de caldo de galinha(ou outro de seu gosto)

2 copos de água para dissolver o caldo

salsa e cebolinha picadas a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a mandioca em pedaços e cozinhe em água e sal até estarem macias sem desmanchar.

Disponha em um refratário e reserve.

Dissolva os caldos em água fervente (utilize os 2 copos de água).

Pique o alho, corte a cebola em rodelas e pique a salsa e a cebolinha .

Leve o azeite ao fogo em uma panela e refogue o alho e a cebola até dourar, junte o caldo dissolvido, a salsa e a cebolinha.

Acerte o sal e jogue sobre a mandioca.

Leve ao forno até dourar e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38405-mandioca-caipira.html