

# MANDIOQUINHA GRATINADA

## INGREDIENTES

500 g de mandioquinha  
1/2 copo de requeijão  
1 copo de leite (200 ml)  
2 colheres (sopa) de maisena  
1/2 cebola  
2 dentes de alho  
1 fio de óleo  
1 copo de água (200 ml)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque as mandioquinhas e corte-as em cubos.  
Ferva a água com o óleo e acrescente as mandioquinhas em cubos.  
Cozinhe até amolecer, ao ponto de purê e reserve.  
Em outra panela doure a cebola e o alho.  
Acrescente o leite e a maisena.  
Quando ganhar consistência acrescente o requeijão.  
Mexa bem até ficar homogêneo e desligue o fogo.  
Em um refratário médio coloque toda a mandioquinha, seguida do molho.  
Leve ao forno médio, preaquecido, até dourar.  
Retire do forno e sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38487-mandioquinha-gratinada.html>