

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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