

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>