CREME DE MANDIOQUINHA COM ERVILHA E MILHO VERDE

INGREDIENTES

Ingredientes

700 g de mandioquinha

1 cx creme de leite

1 dente de alho

1 cebola picada

1 pitada de cominho

Sala gosto

Pimenta (opcional)

Azeite

2 tomates picados em cubos

1 lata de milho verde em conserva

1 lata de ervilha em conserva

1 cubo de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioquinha com água o suficiente para cobrir com o sal e o caldo de legumes.

Pique os tomates e a cebola e reserve.

Bata no liquidificador a mandioquinha com a água do cozimento e a pitada de cominho reserve, e após bata o milho, a ervilha, o tomate e a cebola com a pitada de pimenta (pimenta em molho, do reiuno ou outra).

Em uma panela doure o alho no azeite e coloque todos os ingredientes.

Acrescente o creme de leite, mexa por 5 minutos em fogo médio.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42784-creme-de-mandioquinha-com-ervilha-e-milho-verde.html