

CREME DE MANDIOQUINHA COM MILHO VERDE E ERVILHA

INGREDIENTES

700 g de mandioquinha
1 caixa de creme de leite
1 dente de alho
1 cebola média picada
1 pitada de cominho
sal a gosto
pimenta (opcional)
2 colheres de sopa de azeite
2 tomates em cubos
1 lata 300 g de milho verde
1 lata 300 g de ervilha
1 cubo de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

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

Cortar os tomates e a cebola em cubos e reserve.

Bata no liquidificador a mandioquinha com a água do cozimento.

Reserve.

Em seguida bata a ervilha, o milho, o tomate, a cebola, o cominho e a pimenta.

Em uma panela doure o alho no azeite e coloque todos os ingrediente acrescentando o creme de leite em fogo médio por 5 minutos mexendo constantemente.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42880-creme-de-mandioquinha-com-milho-verde-e-ervilha.html>