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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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