

# 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>