

ROSTI DE MANDIOCA RÁPIDO

INGREDIENTES

500g de mandioca cozida

2 colheres de sopa de salsa desidratada

1 pitada de sal

100 g de mussarela

quanto baste de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Com um garfo, amasse bem a mandioca cozida.

Colocar a salsa a sal e misture bem.

Em uma frigideira untada com óleo , ainda fria, forre com metade da mandioca e coloque no fogo baixo, até que fique bem dourada.

Depois de virar coloquei o queijo por cima da parte que já está dourada, ainda na frigideira e cubra com o restante da mandioca.

Virar sempre, em fogo baixo, até que fique bem dourada em ambos os lados.

Uma omeleteira ou panquequeira é ideal, mas uma boa frigideira bem anti aderente serve

Pode ser recheada com diversos ingrediente: costela, bacon, carne seca, outros queijos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43294-rosti-de-mandioca-rapido.html>