

MANDIOCA DIVINA PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca limpa, sem o fio do meio
- 2 envelopes de sazón amarelo
- 3 colheres de sopa cheias de margarina, com sal ou não
- 2 cebolas em rodela bem finas
- 100 g de queijo parmesão premium ralado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca até ficar bem macia, escorra a água, pique em pedaços bem pequenos e reserve.

Em uma panela refogue na margarina a cebola, o sazón e o sal (uns 5 minutos).

Despeje essa mistura por cima da mandioca cozida e polvilhe com o parmesão mexendo bem. Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44022-mandioca-divina-para-churrasco.html>