

MANDIOCA DIVINA PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca limpa, sem o fio do meio

2 envelopes de sazon amarelo

3 colheres de sopa cheias de margarina, com sal ou não

2 cebolas em rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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