ROSTI DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua sem casca

1 1/2 xícaras de água

200 g de queijo prato

200 g de presunto

4 colheres de sopa de azeitona preta picada

1 tomate picado e cubos

azeite, manjericão, sal, cebolinha

MODO DE PREPARO

Rale a mandioca (ralo grosso).

Coloque em um refratário e adicione a água. Adicione sal a gosto e misture.

Leve ao micro-ondas por 6 minutos ou até a mandioca ficar macia. Divida em 4 porções e reserve.

Em uma frigideira , fogo baixo, coloque um pouco de azeite e forre o fundo com metade de uma das porções da mandioca.

Doure um dos lados e vire.

Coloque um a porção do tomate, manjericão, azeitona, queijo e presunto.

Cubra com a porção de mandioca restante (resto de 1 das 4 porções) até esconder o recheio.

Doure o outro lado e vá sempre virando até os dois lados ficarem dourados por igual.

Uma dica é: sempre que virar, deixe-a um tempo com a panela tampada. Isso ajuda a cozinhar mais a mandioca e deixá-la mais macia e saborosa.

Repita o processo para as outras 3 porções.

Sirva com um bom vinho tinto e decore com cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49224-rosti-de-mandioca.html