CREME DE REQUEIJÃO COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

500 ml de água

2 tabletes de caldo de legumes

500 g de mandioquinha

1 colher de sopa de manteiga

1 dente de alho

4 colheres de sopa de cebola picada

300 g de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a água e o caldo de legumes até dissolver em seguida, adicione a mandioquinha à mistura até que ela fique macia.

Então bata a mandioquinha no liquidificador e aos poucos, adicione o caldo de legumes até obter a consistência desejada.

À parte aqueça a manteiga e doure a cebola e o alho.

Depois junte o creme de mandioquinha e deixe ferver desligue o fogo, junte a salsinha e sirva com o requeijão cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51198-creme-de-requeijao-com-mandioquinha.html