# CREME DE MANDIOQUINHA COM GORGONZOLA E BACON

## INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha (batata baroa)

50 a 80g de bacon cortado em cubinhos

1 cebola média picada

1 creme de leite de caixinha (normal ou light)

sal e queijo gorgonzola picado a gosto

salsinha picada (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cozinhar a mandioquinha apenas na água com sal até ficar macia. Bater no liquidificador na própria água em que ela cozinhou. Lembrar de colocar a água aos poucos até ficar na consistência de creme.

Em uma panela, frite o bacon em um pouco de óleo. Em seguida acrescente a cebola e frite mais um pouco. Coloque meia xícara de água e em seguida o creme batido anteriormente. Após começar a ferver, jogue o queijo gorgonzola picado e o creme de leite. Deixe ferver novamente e regule o sal.

Pode ser servida com torradas ou dentro do pão italiano regado com azeite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53703-creme-de-mandioquinha-com-gorgonzola-e-bacon.html