

APERITIVO RÁPIDO DE MINEIRO

INGREDIENTES

- 2 calabresas (cerca de 300g)
- 1 cebola
- 3 colheres de azeite ou óleo de soja
- 300g de mandioquinha salsa
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Pique a calabresa e a cebola em rodelas.

Em uma frigideira coloque o azeite ou óleo e leve ao fogo, adicione a calabresa e deixe fritar por uns 10 minutos, acrescente a cebola e deixe mais uns 10 minutos, mexendo para não queimar.

Tire do fogo e coloque no centro de um prato grande tipo saladeira.

Descasque as mandioquinhas e fatie tipo chips (no fatiador de batatas).

Frite em óleo quente, fique de olho para não queimar, frita bem rápido.

Escorra as mandioquinhas em papel toalha e salpique sal.

Coloque as mandioquinhas fritas no prato em volta da calabresa com cebola e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53915-aperitivo-rapido-de-mineiro.html>