

# MANDIOCA NA MANTEIGA

## INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca

1 tablete de caldo de galinha

4 colheres de margarina

Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em 1 litro de água com o sal na panela de pressão por 10 minutos após pegar a pressão.

Escorra a mandioca e coloque a manteiga para derreter em uma frigideira e dissolva o caldo de galinha, quando estiver totalmente dissolvido adicione os pedaços de mandioca e frite até que estejam dourados.

E depois é saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54302-mandioca-na-manteiga.html>