

THE BEST CREME DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa)margarina

1 dente alho amassado

1 cebola grande ralada

500 g mandioquinha

2 litros de água

1 envelope caldo de costela

200 ml de leite

2 colheres de maizena

No final sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão aqueça a margarina, doure o alho e a cebola.

Coloque a mandioquinha cortada em 3 partes e refogue por 5 minutos.

Acrescente a água, o caldo de costela, tampe a panela e cozinhe por 15 minutos.

Espere acabar a pressão, deixe amornar e bata em liquidificador ou Mixer se preferir.

Volte o creme para a panela, misture a maizena no leite e adicione ao creme, mexa até formar um creme grosso.

Salpique salsa picada na hora de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54647-the-best-creme-de-mandioquinha.html>