MANDIOCA GRATINADA DO RODRIGO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca sem casca

6 cebolas

2 pimentas americana doce (tamanho médio)

2 sachês de caldo de bacon em pó

2 vidrinhos de leite de coco

2 caixinhas de creme de leite

sal a gosto

azeite para untar

bacon a gosto

queijo parmesão fresco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque as mandiocas e cubra com água

Adicione aproximadamente uma colher de sal

Cozinhe até que as mandiocas fiquem bem macias

Unte uma assadeira com azeite

Retire os fiapos das mandiocas e acomode na assadeira

Corte o bacon em cubinhos

Retire a semente da pimenta americana e corte em cubos

Descasque toda a cebola e corte em fatias bem fininhas

Em uma panela frite o bacon

Acrescente a cebola e os dois sachês do caldo de bacon em pó

Frite tudo até que a cebola fique bem murcha

Acrescente o leite de coco

Depois que abrir fervura, desligue o fogo e acrescente o creme de leite

Cubra as mandiocas que já estão na assadeira com esse molho

Salpique o parmesão por cima e coloque no forno para gratinar

Retire do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7754-mandioca-gratinada-do-rodrigo.html