CREME DE MANDIOQUINHA COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de mandioquinha descascada e picada

1 cebola ralada

1 colher de margarina

400 ml de leite

1 caixinha de creme de leite

1 calabresa ralada

mussarela a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a margarina e a cebola

Após fritar acrescente a mandioquinha e cubra com leite para cozinhar

Acerte o sal após ferver

Cozinhe a mandioquinha até ficar molinha

Bata tudo no liquidificador

Após tudo batido, acrescente em uma panela e coloque o creme de leite

Frite a calabresa ralada e misture tudo junto

Coloque em uma forma própria para forno

Coloque mussarela por cima e deixe ao forno até derreter o queijo (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8195-creme-de-mandioquinha-com-calabresa.html