PURÊ DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioquinha

1 e 1/2 cubo de caldo de legumes

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres de margarina

4 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a mandioquinha , o cubo de legumes e cubra com água e deixe cozinhar até que as mandioquinha fiquem moles

Cerca de 20 a 30 minutos

Escorra a água e passe no espremedor de batatas ou amasse com um garfo ou ainda passe pela peneira

Aqueça a manteiga, doure o alho e acrescente a mandioquinha espremida ao fogo e misture os demais ingredientes até fazer uma mistura homogênea (ou engrossar)

Retire do fogo

Coloque em um refratário e sirva

Bom apetite

Caso deseje, coloque mussarela fatiada por cima ou queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8871-pure-de-mandioquinha.html