

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7754-mandioca-gratinada-do-rodrico.html>