



RECEITAS DA FIA

Creme de Mandioquinha Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-mandioquinha-cremoso-1

Delicioso e cremoso creme de mandioquinha pronto em 35 min.
Experimente!

Creme de Mandioquinha Cremoso

 35 min

 5 porções

Ingredientes

- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 [cebola](#) picada
- 2 dentes de alho picados
- 800 g de [mandioquinha](#) picada
- 1,2 litros de água quente
- 1/2 caixinha de [creme de leite](#)
- Sal a gosto
- [Salsinha](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola até dourar.
2. Adicione o alho picado e refogue por mais alguns minutos.
3. Acrescente a mandioquinha picada e mexa por aproximadamente 2 minutos.
4. Adicione a água quente e uma pitada de sal, e deixe a mandioquinha cozinhar em fogo baixo até ficar bem macia.
5. Transfira a mandioquinha cozida para um liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
6. Volte a mistura para a panela e adicione o creme de leite.
7. Acerte o sal e misture bem.
8. Finalize salpicando salsinha sobre o creme.
9. Sirva quente e aproveite!