



Mandioca Crocante com Toque de Manteiga

www.receitasdafia.com/receitas/mandioca-crocante-com-toque-de-manteiga

Experimente essa deliciosa mandioca frita cremosa, crocante por fora e macia por dentro!

Mandioca Crocante com Toque de Manteiga

 60 min

 12 porções

Ingredientes

- 1 kg de [mandioca](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- Sal a gosto
- [Queijo](#) ralado (opcional)
- 50g de [bacon](#) frito em cubos (opcional)

Modo de Preparo

1. Comece cozinhando a mandioca na panela de pressão até que ela fique bem macia.
2. Após o cozimento, retire os fiapos da mandioca e amasse-a grosseiramente.
3. Em seguida, adicione a manteiga e o sal, misturando bem.
4. Transfira o purê para uma forma untada com óleo e deixe-o esfriar.
5. Quando o purê estiver frio, leve-o ao congelador, mantendo-o na forma.
6. Quando o purê começar a congelar, corte-o em quadradinhos sem retirá-los da forma.
7. Retorne a forma ao congelador e aguarde até que o purê de mandioca esteja completamente congelado.
8. Em uma panela, aqueça bastante óleo até ficar bem quente.
9. Frite os quadradinhos de mandioca congelados até que fiquem dourados e crocantes.
10. Retire-os do óleo e deixe-os escorrer em papel absorvente.
11. Sirva a mandioca crocante com toque de manteiga, se preferir jogue queijo ralado por cima e bacon em cubos fritinhos e aproveite essa delícia!

www.receitasdafia.com