



Mandioca frita cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/mandioca-frita-cremosa

Mandioca Frita Cremosa é um petisco delicioso para curtir uma tarde com os amigos, Então, confira essa receita que é muito fácil de fazer!

Mandioca frita cremosa

 60 minutos

 50 porções

Ingredientes

- 1 kg de [mandioca](#) descascada, lavada e em pedaços
- 2 sachês (de 9g cada) de caldo em pó (pode ser galinha, legumes ou carne)
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Colocar os pedaços da mandioca em uma panela de pressão. Em seguida, cobrir com água e levar ao fogo, cozinhar até amolecer bem.
2. Então, escorrer, retirar a fibra do centro e amassar ainda quente com um garfo.
3. Em seguida, misturar os caldos em pó. Colocar em uma assadeira (30 cm x 20 cm) untada com óleo ou azeite.
4. Comprimir bem com as mãos. Então, levar ao freezer ou congelador por 20 minutos.
5. Por fim, retirar e marcar com uma faca, no tamanho que preferir os pedaços (no tamanho que fiz renderam 96 unidades).
6. Levar novamente ao freezer ou congelador por mais 20 minutos.
7. Fritar os pedaços em óleo bem quente em pequenas porções até dourar.
8. Servir em seguida sua Mandioca frita cremosa.

Obs.: A sobra do que não foi frito pode ser guardada em embalagem própria para congelamento.

www.receitasdafia.com