

MANDIOCA AO FORNO UMA RECEITA DE MANDIOCA CREMOSA QUE SUA FAMÍLIA VAI AMAR!!

INGREDIENTES

1kg de mandioca

3 colheres de sopa de manteiga

1 cebola média picada

2 colheres de sopa de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

sal, pimenta-do-reino e noz-moscada (a gosto)

50g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de chá de muçarela ralada

100g de bacon frito em cubinhos

MODO DE PREPARO

<ol type="1">

Descasque as mandiocas e corte em pedaços de aproximadamente 10cm.

Nas extremidades, faça um corte raso em formato de X.

Coloque em uma panela de pressão, cubra com água, tampe e leve ao fogo.

A partir do momento em que começar a apitar, marque 10 minutos.

Passado esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Escorra e reserve as mandiocas.

Em outra panela, coloque a manteiga para derreter junto com a cebola.

Quando a cebola estiver bem refogada, adicione a farinha de trigo e mexa bem.

Deixe cozinhar por alguns instantes.

Despeje o leite aos poucos, sem parar de mexer.

Quando o molho engrossar, junte o parmesão ralado e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Organize os pedaços de mandioca em uma travessa refratária e cubra com o molho branco.

Faça uma camada de muçarela ralada e espalhe por cima o bacon frito.

Leve ao forno preaquecido, a 180°C, por aproximadamente 15 minutos ou até gratinar.

Chama toda a família e sirva essa espetacular mandioca ao forno!

<https://areceitadavez.com.br/receita/15984-mandioca-ao-forno-uma-receita-de-mandioca-cremosa-que-sua-familia-vai-amar.html>