

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">  
<li>Descasque as mandioca e corte em pedaços de aproximadamente 10cm.</li>  
<li>Nas extremidades, faça um corte raso em formato de X.</li>  
<li>Coloque em uma panela de pressão, cubra com água, tampe e leve ao fogo.</li>  
<li>A partir do momento em que começar a apitar, marque 10 minutos.</li>  
<li>Passado esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente.</li>  
<li>Escorra e reserve as mandiocas.</li>  
<li>Em outra panela, coloque a manteiga para derreter junto com a cebola.</li>  
<li>Quando a cebola estiver bem refogada, adicione a farinha de trigo e mexa bem.</li>  
<li>Deixe cozinhar por alguns instantes.</li>  
<li>Despeje o leite aos poucos, sem parar de mexer.</li>  
<li>Quando o molho engrossar, junte o parmesão ralado e tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.</li>  
<li>Organize os pedaços de mandioca em uma travessa refratária e cubra com o molho branco.</li>  
<li>Faça uma camada de muçarela ralada e espalhe por cima o bacon frito.</li>  
<li>Leve ao forno preaquecido, a 180°C, por aproximadamente 15 minutos ou até gratinar.</li>  
<li>Chama toda a família e sirva essa espetacular mandioca ao forno!</li>  
</ol>
```

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