

MANDIOCA NO FORNO COM REQUEIJÃO: EU SÓ FAÇO DESSE JEITO AQUI EM CASA, O SABOR É IRRESISTÍVEL

INGREDIENTES

- 1kg de mandioca cozida
- 2 colheres de sopa de requeijão cremoso
- 100mL de leite
- 1 dente de alho amassado
- sal a gosto
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 sachê de molho de tomate
- 200g de presunto
- 200g de muçarela
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca em um recipiente e amasse bem. Adicione o requeijão e o leite e misture bem, até obter uma textura de purê. Forre o fundo de uma travessa refratária com molho de tomate. Sobre o molho, espalhe metade da mandioca. Faça uma camada de presunto, espalhe creme de leite e faça uma camada de muçarela.

Repita as camadas de molho de tomate, mandioca, presunto, creme de leite e muçarela. Para finalizar, espalhe molho de tomate por cima e polvilhe orégano a gosto. Asse em forno a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 20 minutos. Agora é saborear essa espetacular mandioca no forno.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16535-mandioca-no-forno-com-requeijao-eu-so-faco-desse-jeito-aqui-em-casa-o-sabor-e-irresistivel.html>