

# 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

Descasque as mandioca 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16683-mandioca-ao-forno-uma-receita-de-mandioca-cremosa-que-sua-familia-vai-amar-2.html>