

O SEGREDO PARA COZINHAR MANDIOCA MACAXEIRA AIPIM E FICAR DESMANCHANDO...VER MAIS

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira)
- Água suficiente para cobrir a mandioca na panela
- 1 colher de sopa de sal
- 1 folha de louro (opcional)
- 1 colher de sopa de manteiga ou azeite (opcional, para servir)

MODO DE PREPARO

Cozinhar Mandioca

Escolha da mandioca: Para garantir um cozimento perfeito, escolha mandiocas frescas e firmes. Evite aquelas que estejam muito duras ou escuras por dentro, pois podem estar velhas e com fibras.

Descasque e corte: Retire a casca grossa da mandioca utilizando uma faca afiada. Depois, corte em pedaços médios, de aproximadamente 5 cm, para facilitar o cozimento uniforme.

Remova o fio central: Algumas mandiocas possuem um fio grosso no centro. Se possível, retire essa parte, pois pode ficar dura mesmo após o cozimento.
Cozimento na panela comum: Coloque a mandioca em uma panela grande e adicione água suficiente para cobrir todos os pedaços. Acrescente o sal e a folha de louro para dar mais sabor. Leve ao fogo alto até começar a ferver e depois reduza para fogo médio. Deixe cozinhar por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até que fique macia ao espetar um garfo.

Cozimento na panela de pressão: Se quiser acelerar o processo, use a panela de pressão. Após pegar pressão, conte cerca de 20 minutos e desligue o fogo. Aguarde a pressão sair naturalmente antes de abrir a tampa.

Teste a maciez: Para verificar se a mandioca está no ponto certo, espete um garfo. Se entrar facilmente e a mandioca começar a se desmanchar, está pronta.
Dica extra para um resultado perfeito: Após o cozimento, escorra a mandioca e coloque os pedaços ainda quentes em um recipiente com um pouco de manteiga ou azeite. Isso realça o sabor e a deixa ainda mais cremosa. **Dúvidas comuns**

1. Como evitar que a mandioca fique dura mesmo após o cozimento? O segredo é escolher uma mandioca de boa qualidade e sempre verificar se não está velha. Além disso, adicionar um pouco de sal durante o cozimento ajuda a amolecer as fibras.
2. A mandioca pode ser congelada depois de cozida? Sim! Você pode armazená-la em potes ou sacos plásticos e congelar por até três meses. Para consumir, basta aquecer em água quente ou no micro-ondas.
3. É necessário deixar a mandioca de molho antes de cozinhar? Não é obrigatório, mas deixar de molho por algumas horas pode ajudar a reduzir o tempo de cozimento e eliminar possíveis toxinas naturais da raiz.
4. Como saber se a mandioca está estragada antes de cozinhar? Se, ao cortar, a mandioca apresentar manchas escuras ou um cheiro azedo, é melhor descartá-la, pois pode estar imprópria para o consumo.

Conclusão

Agora que você conhece o segredo para cozinhar mandioca de forma perfeita, nunca mais terá problemas com

pedaços duros ou fibrosos. Seguindo essas dicas simples, você garantirá uma mandioca macia e deliciosa, pronta para ser usada em diversas receitas. Experimente essa técnica e conte nos comentários se deu certo para você! Queremos saber sua opinião e sugestões para melhorar ainda mais nossas dicas culinárias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16946-o-segredo-para-cozinhar-mandioca-macaxeira-aipim-e-ficar-desmanchando-ver-mais.html>