

MANDIOCA FRITA COM ALHO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada
6 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de salsinha picada
Sal a gosto
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a mandioca descascada em pedaços
Cozinhe em uma panela grande com água fervente e sal por uns 30 minutos ou até ficar
Escorra e deixe esfriar um pouco
Se possível retire a fibra central dos pedaços da mandioca
Espalhe a mandioca cozida em uma fôrma e leve ao congelador por uns 30 minutos
Frite, aos pouco, em óleo quente até dourar
Escorra sobre papel
Em uma panela pequena coloque duas colheres de sopa de óleo e doure o alho
Polvilhe a mandioca frita com o sal, o alho frito e a salsinha picada
Sirva como aperitivo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2216-mandioca-frita-com-alho.html>