

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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