

MEDALHÃO DE MANDIOCA EMPANADO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descongelada

500 g de bacon fatiado

500 g de farofa Yoki tradicional

1 colher de sal

2 litros de água

MODO DE PREPARO

Esquente 2 litros de água em uma panela com uma colher de sal

Após cozido, despeje toda a água e deixe a mandioca secar em um escorredor por aproximadamente 15 minutos

Quando a mandioca estiver seca, corte elas em tiras na espessura de um dedo, enrole cada tira de mandioca em uma fatia de bacon e coloque o palito para segurar (assim facilita a fritura)

Em uma frigideira com o óleo bem quente coloque os medalhões para fritar

Separe um prato com a farofa Yoki e empane os medalhões na farofa

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2356-medalhao-de-mandioca-empanado.html>