

# MANDIOCA GRATINADA DO RODRIGO

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca sem casca  
6 cebolas  
2 pimentas americana doce (tamanho médio)  
2 sachês de caldo de bacon em pó  
2 vidrinhos de leite de coco  
2 caixinhas de creme de leite  
sal a gosto  
azeite para untar  
bacon a gosto  
queijo parmesão fresco ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque as mandiocas e cubra com água  
Adicione aproximadamente uma colher de sal  
Cozinhe até que as mandiocas fiquem bem macias  
Unte uma assadeira com azeite  
Retire os fiapos das mandiocas e acomode na assadeira  
Corte o bacon em cubinhos  
Retire a semente da pimenta americana e corte em cubos  
Descasque toda a cebola e corte em fatias bem fininhas  
Em uma panela frite o bacon  
Acrescente a cebola e os dois sachês do caldo de bacon em pó  
Frite tudo até que a cebola fique bem murcha  
Acrescente o leite de coco  
Depois que abrir fervura, desligue o fogo e acrescente o creme de leite  
Cubra as mandiocas que já estão na assadeira com esse molho  
Salpique o parmesão por cima e coloque no forno para gratinar  
Retire do forno e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7754-mandioca-gratinada-do-rodrigo.html>