



Creme de mandioquinha



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mandioquinha	5 unidades grandes	1 kg
Água	2 L	2 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (chá)	10 g
Leite	1 L	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho (espremido)	2 dentes	6 g
Cheiro verde (picado)	1 xícara (chá)	40 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a mandioquinha e cubra com a água fria. Leve ao fogo alto e cozinhe por 15 minutos, após o início da fervura, ou até que esteja macia.
2. Transfira a mandioquinha cozida e 600 ml da água do cozimento para o copo do liquidificador, junte o Caldo SAZÓN® Profissional e bata, em velocidade média, por 2 minutos, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.

3. Em uma panela pequena, coloque 500 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite previamente fervido, mexendo sem parar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve.

4. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e refogue por 1 minuto, ou até dourar levemente. Adicione o creme de mandioquinha e o molho branco preparado, misture e cozinhe por 3 minutos, ou até ferver. Retire do fogo, salpique o cheiro-verde e sirva em seguida.