



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Purê de Mandioquinha

Ingredientes:

600g de mandioquinha
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de parmesão ralado
1 gema
½ xícara de chá de leite
sal e pimenta do reino

Modo de Preparo:

Lave e descasque as mandioquinhas.
Cozinhe-as em água levemente salgada.
Quando estiverem bem macias, escorra e passe-as pelo espremedor de batatas.
Coloque-as em uma panela, acrescente a gema ao creme de leite, e adicione as mandioquinhas.
Leve ao fogo e cozinhe até obter uma consistência cremosa.
Adicione o parmesão e tempere com sal e pimenta do reino.