



Mandioca Frita



INGREDIENTES

- ✓ 250 g de mandioca
- ✓ Óleo suficiente para fritá-las
- ✓ 6 dentes de alho grandes espremidos (quanto mais, melhor)
- ✓ Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as mandiocas.

Deixe-as de molho em água para facilitar o descascar.

Descasque-as e corte em pedaços de aproximadamente 7 cm de comprimento.

cozinhe os pedaços na panela de pressão, por 30 minutos, de modo a deixá-los al dente.

Após o cozimento, corte-as, ainda quentes, tipo palito e frite-as em óleo quente até dourar.

Retire-as e coloque-as em papel absorvente e reserve.

Unte uma outra panela com um pouco do óleo que usou para fritar a mandioca.

Frite o alho espremido até dourá-lo.

Junte aí as mandiocas já fritas.

Salpique sal e sirva.