

Mandioca Cremosa com Cottage é a minha dica para o final de semana.

Pode ser acompanhamento ou um lanche da tarde.

Quem quiser pode incorporar um frango desfiado... também fica delicioso.

Como eu fiz para acompanhar uma outra receita, então ficou leve e é pratico de fazer.



Vamos à receita?

MANDIOCA CREMOSA COM COTTAGE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 25 mins

Tempo Total: 40 mins

Rendimento: Rende 5 porções

Ingredientes

- 500g de mandioca cozida e amassada
- 3 colheres (sopa) de queijo cottage
- ½ xícara de leite de aveia
- ½ cebola picada
- ½ abobrinha picada
- 1 tomate picado
- 1 colher (café) de sal rosa
- 1 colher (café) de pimenta preta

Como faz?

1. Em um recipiente, misture a mandioca amassada com o queijo cottage e o leite de aveia.
2. Adicione a cebola, a abobrinha, o tomate, o sal e a pimenta. Misture bem.
3. Transfira a mistura para um refratário que possa ir ao forno.
4. Leve ao forno médio por 25 minutos ou até gratinar.
5. Sirva!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.