



MAIONESE DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 pacote de *Mandioca Sertaneja* 700g
1 caldo de carne
1 tomate
1 cenoura grande
10 vagens
200g de maionese
100g de azeitona picada
1 colher de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a Mandioca Sertaneja com caldo de carne. Após o cozimento, deixe esfriar e pique em cubos pequenos. Em uma panela separada, cozinhe a cenoura e a vagem cortadas em cubos. Pique o tomate. Em um refratário, misture a mandioca, o tomate, a cenoura, a vagem, a azeitona, o cheiro verde e a maionese.

TEMPO DE PREPARO

30 minutos

RENDIMENTO

8 porções



MAIONESE DE MANDIOCA

DICAS

- Ideal para servir em churrasco e também no almoço do dia a dia;
- Os ingredientes podem ser substituídos por outros de sua preferência.