

MANDIOCA COM TALO GRATINADO

INGREDIENTES

- 1kg de mandioca cozida
- 2 colheres (sopa) de margarina
- ½ litro de leite

RECHEIO

- Talos e folhas de espinafre, beterraba, couve-flor e nabo.
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Alho, cebola picadinha e sal

MODO DE PREPARO

Bater a mandioca no liquidificador até formar um purê, levar ao fogo junto com a margarina até ferver, com sal a gosto. Fazer um refogado com alho, cebola e talos, depois colocar em um refratário de vidro o purê de mandioca, colocar o refogado de folhas e por fim o purê novamente. Colocar no forno para gratinar.