



Creme de mandioquinha gratinado com Requeijão Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 500 g de purê de mandioquinha (cozida e passada na peneira)
- 1 xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez (200ml)
- 1 colher (chá) de sal (4 g)
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- Noz-moscada (preferencialmente ralada na hora)
- 6 colheres (sopa) de Requeijão Cremoso Tirolez (78g)
- 1 colher (sopa) de açúcar (13 g)
- 1 cebola média em tiras finas (140 g)

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Em uma tigela, misture bem a mandioquinha, o Creme de Leite Fresco Tirolez, o sal e 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Tirolez e adicione noz-moscada a gosto.

Distribua metade da mistura em 6 tigelas refratárias individuais (9 cm de diâmetro x 4 cm de profundidade).

Coloque 1 colher (sopa) do Requeijão Cremoso Tirolez no centro de cada tigela, cubra com o restante do creme de mandioquinha e alise a superfície.

Em uma frigideira pequena, leve ao fogo o açúcar, mexendo sempre, até começar a caramelizar.

Adicione a cebola e mexa até que fique levemente murcha e caramelizada.

Distribua as cebolas nas tigelas e polvilhe com o restante do Queijo Parmesão Tirolez.

Coloque as tigelas em uma assadeira e leve ao forno por 15 minutos, ou até gratinar.

Sirva quente como entrada ou acompanhando um filé mignon grelhado.