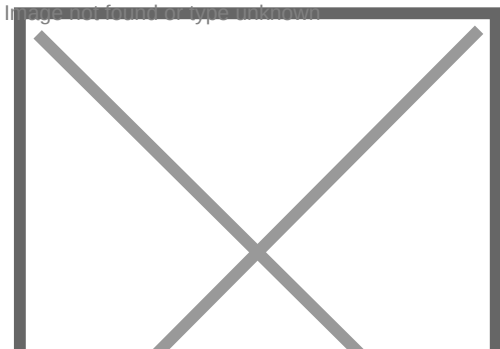




Mil folhas de mandioquinha



Rendimento

18 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	2 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Mandioquinha (descascada e cortada em lâminas bem finas)	6 unidades grandes	1,2 kg
Queijo prato (ralado)	5 xícaras (chá)	500 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 1,8 L do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®. Junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.
2. Em uma GN ½, disponha as fatias de mandioquinha e intercale com o queijo, finalizando com mandioquinha.
3. Regue com metade do molho branco preparado toda a superfície do mil folhas e cubra com papel-alumínio.
4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até a

mandioquinha estar “al dente”.

5. Retire o papel-alumínio, volte ao forno e asse por mais 10 minutos, ou até que a superfície comece a dourar. Corte em 18 porções e regue com o molho restante aquecido. Salpique a salsa e sirva em seguida.