Minichefs em Ação

Liceu Santista

Receitas Especiais

Nutricionista Carina Schena
CRN 22408

Pão de queijo de inhame

Ingredientes:
2 unidades de inhame (cerca de 300g)
3 colheres (sopa) de azeite
½ xícara de polvilho doce
½ xícara de polvilho azedo
1 colher (chá) de sal
½ xícara de queijo mussarela ralado (ou queijo minas, queijo prato etc)
Opcional: 1 colher (sobremesa) de orégano

Modo de preparo:
Lave o inhame, descasque e corte em pedaços.
Coloque-os em uma panela com água e cozinhe até que fiquem macios.
Assim que estiverem cozidos, escorra-os e amasse-os com ajuda de um garfo ou de um amassador de babatas.
Acrescente ao inhame amassado os polvilhos, queijo, orégano, azeite e o sal. Mexa até que desgrude dos dedos.
Faça as bolinhas e coloque-as em uma assadeira, deixando um espaço entre elas.
Leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 30 a 40 minutos ou até que fiquem dourados

Dica:
Se quiser, pode acrescentar milho e ervilha à massa.
Coloque fatias de tomate ou tomatinhos cereja sobre a massa antes de assar.

Rendimento:
30 unidades