

## QUEIJO VEGETARIANO

### Ingredientes:

3 xícaras de purê de mandioca  
2 xícaras de água (do cozimento da mandioca)  
1 xícara de polvilho doce  
1 xícara de polvilho azedo  
1/2 xícara de azeite  
1 colher de chá de sal 1/2 limão orégano (ou outra erva/tempero que lhe agrade)

**Modo de preparo:** Cozinhe a mandioca na panela de pressão até que fique mole, no ponto de fazer purê, porém não desmanchando. Reserve 2 xícaras da água do cozimento para utilizá-las depois. Amasse a mandioca com um garfo e coloque-a no liquidificador com os demais ingredientes. Bata até adquirir uma consistência pastosa. Leve ao fogo médio por uns 8 minutos e siga mexendo, porém não deixe ferver. Coloque a mistura em um recipiente de sua escolha, o que dará a forma ao queijo, e leve à gaveta de frios de sua geladeira (normalmente fica abaixo do congelador). Depois de endurecido, o queijo estará pronto para ser desenformado.