

TORTA DE TAPIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

Massa

8 colheres (chá) tapioca

4 ovos

6 colheres (sopa) de requeijão

1 colher (chá) de fermento

1/2 colher (chá) de sal

Recheio

300 g de frango cozido e desfiado

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picada

2 dentes de alho picados

1/2 cenoura ralada

2 tomates sem semente

150 g de mussarela picada

1 colher (chá) de páprica doce

1 colher (chá) de açafrão

orégano a gosto e salsinha picada a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

mussarela ou parmesão ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a tapioca, os ovos, o requeijão o fermento, o sal e reserve

Em uma panela funda, coloque o azeite e refogue a cebola até murchar

Coloque o alho e quando começar a dourar, acrescente o frango

Junte os tomates, a páprica, o açafrão, a pimenta e o sal

Espere esfriar

Acrescente o frango refogado, a cenoura, a mussarela e a salsinha à mistura de tapioca

Acerte o sal e a pimenta

Transfira para uma forma untada e enfarinhada e polvilhe parmesão ralado por cima

Leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 20 minutos ou até que a torta esteja dourada e cozida por dentro

Pode fazer o teste do palito para ver se está pronto

Depois disso é só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2223-torta-de-tapioca-com-frango.html>