

TORTA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher de sopa de margarina

2 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

Para o recheio de pizza:

Molho de tomate temperado (azeite, 1/2 cebola picada, 3 dentes de alho amassados, pimenta vermelha picada a gosto, ervas e sal a gosto)

400 g de queijo muçarela ralado

250 g de presunto cortado em tiras

MODO DE PREPARO

Amasse 1 kg de mandioca cozida ou passe na máquina de moer ou processador

Misture os outros ingredientes

Ela deve estar ainda quente para juntar os outros ingredientes e formar uma massa homogênea de textura mole

Unte o refratário retangular (32 cm x 22 cm x 4 cm) com margarina, coloque metade da massa de mandioca, o molho de tomate temperado, 400 g de queijo muçarela ralado e 250 g de presunto cortado em tiras

Depois, cubra com a outra metade da massa de mandioca

Polvilhe queijo parmesão ralado

Leve ao forno por mais ou menos 20 min em 180°C

Outras sugestões de recheios

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4773-torta-de-mandioca.html>