

TORTA DE BATATA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MIX DE FARINHAS:

Mix de farinhas: 3/4 de xícara (chá) de farinha de arroz

3/4 de xícara (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 colher (sopa) de goma xantana

TORTA:

Torta: 1 kg de batata cozida

1 xícara (chá) de mix de farinhas

O quanto for necessário de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

20 azeitonas picadas

1 molho de tomate

250 g de mussarela

Parmesão ralado a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio a gosto, no caso citado, refogue a carne ao seu gosto e adicione o molho, reservando em seguida.

Esmague as batatas (não esprema) e adicione o mix de farinhas aos poucos.

Quando a farinha estiver totalmente integrada, reserve.

Separe metade da massa e despeje em uma forma untada com margarina.

Em seguida, adicione a carne, espalhe as azeitonas por todo o molho e adicione metade da mussarela.

Misture o leite ao que sobrou da massa até que fique em ponto de espalhar com a colher.

Em seguida, coloque a massa por cima da mussarela.

Para finalizar, espalhe o que sobrou da mussarela junto com o parmesão ralado.

Leve para assar em forno médio preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15766-torta-de-batata-sem-gluten.html>