

TORTA DE MANDIOCA RECHEADA DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g mandioca descascada
250 ml de leite
1/2 xícara de óleo
3 ovos
sal a gosto
200 g farinha de arroz
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
500 g de frango desfiado
2 tomates
salsinha, cebolinha e temperos a gosto
1 caixinha de creme de leite de soja
molho de tomate a gosto
queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a mandioca e amasse.

Bata na batedeira o leite, o óleo, os ovos, a mandioca, o sal e, aos poucos, a farinha.

Por último, inclua o fermento, mexa delicadamente com uma colher e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, o tomate e o frango.

Depois, coloque o creme de soja e um pouco de molho de tomate (se gostar mais vermelhinho).

Unte com farinha de rosca um refratário de vidro ou alumínio fundo (pois a massa cresce bastante). Coloque uma camada de massa e jogue o recheio todo em cima.

Se desejar, coloque requeijão ou mussarela e, em seguida, cubra com a outra camada de massa.

Coloque queijo ralado em cima para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27300-torta-de-mandioca-recheada-de-frango.html>