

TORTA SALGADA DE MANDIOCA (AIPIM, MACAXEIRA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de mandioca ralada

1 xícara de farinha de trigo

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 cebola ralada

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: use o recheio que preferir (carne moída, sardinha, frango desfiado, presunto e mussarela, carne de sol)

1 pimentão picado

1 tomate grande picado

1 cebola picadas

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

cheiro-verde a gosto

alho e sal a gosto

óleo suficiente para refogar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela com óleo, coloque a cebola e o alho para dourar.

Acrescente o recheio escolhido e refogue.

Coloque os demais ingredientes e deixe cozinhar por, aproximadamente, de 3 a 5 minutos.

O recheio pode ser carne moída, sardinha, frango desfiado, presunto e mussarela e carne de sol desfiada.

Use o recheio que preferir.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos ingredientes da massa, menos o fermento, por 3 minutos.

Por último, misture o fermento.

Unte uma forma retangular com margarina e farinha de trigo.

Despeje metade da massa.

Espalhe cuidadosamente o recheio.

Despeje a outra metade da massa sobre o recheio, ficando na ordem, massa, recheio, massa.

Se preferir, também pode misturar o recheio na massa ou colocar toda a massa e o recheio por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por, aproximadamente, 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27592-torta-salgada-de-mandioca-aipim-macaxeira.html>