# TORTA DE MANDIOCA COM FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

massa:8 xícaras de madioca cozida e bem amassada

3 colheres de margarina

5 colheres de leite

Tempero a gosto

sal

caldo de galinha

cebolinha verde

salsa

### RECHEIO:

Recheio:1 kg de peito de frango cozido e desfiado

1 cebola picada

3 dentes de alho

2 tomates picados e sem pele

1 cubo de caldo de galinha

cebolinha verde

salsa

sal

limão

### FINALIZAÇÃO:

Finalização:200 g de queijo mussarela

orégano (opcional)

óleo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Com a mandioca já cozida, bem amassada e ainda morna, adicione a margarina e misture bem até que a margarina encorporar.

Adicione também o leite e os temperos e misture até que fique uma massa homogenia e leve. Reserve.

## RECHEIO:

Recheio:Em uma panela doure o alho e a cebola e depois o caldo de galinha e os tomates.

Adicione o frango já cozido e desfiado e refogue.

Adicione a cebolinha verde, a salsa, o limão e o sal.

## MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário com o óleo e espalhe metade da massa.

Espalhe o recheio de frango e cubra com parte do queijo mussarela.

Adicione e espalhe o restante da massa e cubra com o restante do queijo mussarela.

Finalize com o orégano e leve ao forno médio para dourar.

Sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43191-torta-de-mandioca-com-frango.html