

TORTA DE MANDIOCA COM TALOS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de toucinho defumado

1/2 xícara de cebola e alho

Talos de agrião e talos de salsa e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com o óleo, acrescente o toucinho, doure a cebola e o alho.

Junte os talos, verifique o sal e deixe refogar.

Reserve.

Para a massa, bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque metade da massa em uma assadeira untada e enfarinhada.

Coloque o recheio e o restante da massa e leve para assar em forno médio preaquecido.

Acompanha carnes assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50653-torta-de-mandioca-com-talos.html>