TORTA CREMOSA DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

5 mandioquinhas médias

500 g de carne moída (coxão mole)

200 g de mussarela

100 ml de leite

2 colheres sopa de manteiga

4 dentes de alho

1 lata molho de tomate

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioquinha por 3 minutos na pressão.

Refogue a carne moída no alho, adicione o molho quando a água secar. Quando a mandioquinha estiver cozida, escorra a água, adicione o leite e a manteiga, esmague a mandioquinha a faça um purê.

Em um refratário coloque metade do purê, uma camada de molho, uma camada de mussarela. Repita as camadas até o topo da travessa. Termine com queijo ralado. Coloque no micro-ondas por 3 minutos coberto com papel filme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53139-torta-cremosa-de-mandioquinha.html