

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 e 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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