

# TORTA DE MANDIOCA COM CARNE.

## INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca cozida

1 copo americano de óleo de soja

1 copo americano de leite

4 ovos

Farinha de trigo com fermento

Queijo mussarela

1 kg de carne bovina moída ou outra carne de preferencia

6 colheres (sopa) de extrato de tomate

2 sachês de sazón para carne

Sal

água

cebola picada

alho triturado

tomate

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Retire a linha da mandioca e pique em cubos.

Coloque a mandioca no liquidificador junto com o óleo, leite e ovos e bata.

Coloque a cebola a gosto, sal a gosto e um sachet de sazon e bata.

Despeje numa bacia e bata na batedeira junto com a farinha até dar ponto.

Reserve.

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque um fiozinho de óleo, e doure a cebola e o alho (a gosto).

Coloque o extrato de tomate e misture.

Adicione o sazón, misture bem.

Adicione a carne e deixe cozinhar colocando água se ficar muito encorpado.

### MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário

Coloque metade da massa e cubra-a com mussarela.

Adicione o recheio.

Cubra o recheio com mais uma camada de mussarela.

Despeje o restante da massa.

Asse em forno em temperatura de 180°C graus por 40 minutos.

Retire a torta já assada do forno e polvilhe queijo mussarela por cima.

Leve ao forno por mais 10 minutos.

Decore com tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56310-torta-de-mandioca-com-carne.html>