

# 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 sazón 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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