

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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