



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Torta de mandioca com alho poró

Ingredientes:

1 kg de mandioca
2 ovos inteiros
1 colher (sobremesa) de maisena
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
sal
250 g de queijo fresco ou mussarela
2 colheres (sopa) de manteiga
1 alho poró (parte branca e verde)
1 cebola média cortada em rodela

Modo de preparo:

Descasque e cozinhe a mandioca com sal.
Passe no espremedor ou amasse com um garfo.
Acrescente a ela 2 ovos inteiros, a maizena, e o fermento.
Amasse bem até ficar uma massa firme e consistente; se precisar coloque mais maizena.
À parte refogue o alho poró (cortado em tiras bem finas) na manteiga, juntando com as rodela de cebola.
Quando estiverem transparentes, acrescente uma pitada de sal.
Com metade da massa de mandioca, forre um pirex untado.
Coloque por cima o refogado de alho e cebola.
Corte o queijo fresco ou a mussarela em fatias finas e coloque por cima do recheio
Cubra com o restante da massa.
Leve para assar em forno quente por 30 minutos.