Torta de frango com tapioca

Ingredients

8 colheres de sopa de goma de tapioca

4 ovos

6 colheres de sopa de requeijão

1 colher de chá de fermento químico em pó (fermento para bolo)

1/2 colher de chá de sal

300 gramas de frango desfiado

1/2 cenoura ralada

1 tomate picado

1/2 cebola picada

150 gramas de mussarela em cubos

Orégano a gosto

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Páprica a gosto

Mussarela e parmesão fatiado/ralado para finalizar

Preparo

Reúna todos os ingredientes da torta de frango com tapioca;

Para a massa, em uma tigela, coloque a goma de tapioca, os ovos, o requeijão, o fermento e a 1/2 colher de chá de sal. Misture até obter uma massa lisa e homogênea;

Em seguida, na mesma tigela, acrescente o frango desfiado, a cenoura, o tomate, a cebola e a mussarela em cubos;

Tempere a mistura com pimenta-do-reino, sal e páprica a gosto. Misture até todos os ingredientes incorporarem;

Transfira sua massa recheada para um refratário untado e enfarinhado com farinha de rosca;

Acomode fatias de mussarela por cima da torta, salpique orégano e leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por cerca de 30 minutos ou até dourar;

Agora é só servir. Bom apetite!