

TORTA DI MANIOCA E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di manioca pelata tagliata a dadini,
- 225 g di formaggio grattugiato,
- 2 carote affettate,
- 6 cl di latte,
- 25 g di margarina,
- 1 manciata di prezzemolo fresco,
- sale,
- pepe.

Fate bollire la manioca in acqua salata per 30 minuti.

Scolarla e metterla in una terrina.

Cuocete le carote e scolatele.

Aggiungete latte, margarina alla manioca cotta e schiacciatela con una forchetta.

Aggiungete quasi tutto il formaggio e mescolate.

Ungete una pirofila e metteteci il tutto.

Cospargete di formaggio e decorate con fettine di carota.

Mettete la torta sulla griglia per qualche minuto finché il formaggio non si sarà fuso e decorate con il prezzemolo tritato.