

TAPIOCA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

200 g de goma de tapioca

100 g de carne seca cozida desfiada e temperada

200 g de queijo coalho

MODO DE PREPARO

Passe a goma hidratada de tapioca em uma peneira até ela ficar parecida com uma farinha

Em uma frigideira quente espalhe a goma peneirada, cobrindo todo o fundo da frigideira

Quando a goma ficar toda unida parecendo uma panqueca coloque um pouco de carne seca

Adicione o queijo coalho

Dobre a tapioca ao meio; deixa o suficiente para esquentar o recheio

Retire do fogo e sirva ainda quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10741-tapioca-de-carne-seca.html>