

TAPIOCA DA MANUH

INGREDIENTES

2 ovos
1 cenoura
azeite extra virgem a gosto
1 colher de alho com sal
páprica picante a gosto
orégano a gosto
pimenta calabresa a gosto
curry a gosto
1 pedaço grosso de ricota
70 g de goma de tapioca
queijo a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos
Rale a cenoura
Coloque na frigideira o azeite oliva e alho com sal
Acrescente todos os condimentos
Refogue a cenoura ralada
Acrescente a ricota picadinha e por fim os ovos picados e cozidos
Unte uma frigideira menor com azeite oliva ou óleo de coco
Coloque a goma da tapioca até ficar sem farelos e toda juntinha
Depois de pronta, recheie

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9140-tapioca-da-manuh.html>