TAPIOCA DE TACO’S DO CHEF DUZÃO

INGREDIENTES

goma de tapioca

1 calabresa

3 tomates

1/2 cebola

azeite

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

TAPIOCA:

Tapioca:Faça as tapiocas na frigideira e, assim que estiverem prontas, deixe que sequem no formato de taco.

Deixe a tapioca secando no forno sobre a forma, para ficar no formato de taco.

TOMATE:

Tomate:Em uma assadeira, coloque 2 colheres (sopa) de azeite, 3 tomates sem semente cortados ao meio.

Acrescente 1/2 cebola cortada ao meio, sal e pimenta-do-reino moída a gosto.

Misture e leve ao forno preaquecido a 200º por 30 minutos.

Depois retire e amasse.

CALABRESA:

Calabresa:Corte-as em rodelas e refogue com cebola e azeite.

Depois de prontos, recheie com a calabresa e depois, coloque o tomate amassado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14308-tapioca-de-tacos-do-chef-duzao.html