TAPIOCA RECHEADA RÁPIDA

INGREDIENTES

6 colheres cheias de tapioca

1 ovo

1/2 tomate

1/2 cebola cortada ao meio

sal e pimenta do reino a gosto

1 colher de margarina

1 colher de requeijão

1 fatia de mussarela

1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, leve as 6 colheres de tapioca com uma pitada de sal misturando com uma colher.

Em uma frigideira média, espalhe a tapioca fazendo com que ela cubra toda a frigideira.

Deixe por 1 minuto e meio e depois vire deixando mais 1 minuto e meio.

Coloque uma colher de requeijão por cima da tapioca espalhando bem.

Quando acabar de fazer a tapioca, com ela ainda quente, coloque a mussarela por cima do requeijão.

Reserve a tapioca.

Em outra frigideira, aqueça a margarina e frite o ovo com uma pitada de sal e pimenta do reino.

Logo após que fritou o ovo, reaproveite a frigideira que estará com o resto de margarina e frite a cebola picada em meia lua.

Coloque a cebola frita por cima dos ovos.

Com a frigideira que fritou os ovos e a cebola, coloque em fogo baixo e com o tomate cortado em rodelas ou cubos e ''frite'' o tomate.

Coloque o tomate por cima da cebola.

Coloque orégano e dobre a tapioca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14665-tapioca-recheada-rapida.html