

TAPIOCA DE QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

1 punhado de goma ou de mandioca para tapioca

1 fatia de queijo coalho

MODO DE PREPARO

TAPIOCA:

Tapioca: Aqueça uma frigideira no fogo alto.

Depois que a frigideira estiver aquecida, colocar no fogo baixo.

Com a mão ou com uma colher, colocar a goma para tapioca na frigideira.

Espalhe a goma na frigideira com uma colher.

Balance a frigideira e, quando a tapioca estiver soltando da frigideira, vire-a ao contrário.

Balance novamente a frigideira e, quando a tapioca estiver soltando da frigideira, coloque-a em um prato.

Adicione o recheio em cima da tapioca e dobre-a ao meio.

Repita as etapas anteriores para preparar mais tapiocas.

QUEIJO COALHO:

Queijo coalho: Em uma frigideira, coloque o óleo.

Gire a frigideira para que o óleo se espalhe.

Coloque a fatia de queijo coalho na frigideira.

Ligue o fogão no fogo alto e deixe que o queijo frite.

Depois que o lado estiver frito, vire a fatia de queijo para que o outro lado frite também.

Depois que os dois lados estiverem fritos, desligar o fogão.

Adicione o queijo coalho na tapioca.

Repita as etapas anteriores para preparar mais fatias de queijo coalho e para rechear mais tapiocas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18315-tapioca-de-queijo-coalho.html>