

# CREPIOCA (PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 colher (sopa) de requeijão  
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
3 colheres (sopa) de massa de tapioca  
1 ovo  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 1 fatia de mussarela  
1 fatia de presunto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata o ovo com um garfo.  
Acrescente todos os ingredientes da massa e adicione uma pitada de sal.  
Aqueça uma frigideira antiaderente e em seguida despeje a massa.  
Assim que a massa estiver firme e levemente dourada por baixo, vire ela.  
Pegue a fatia de mussarela e presunto e coloque sobre a crepioca.  
Feche com o auxílio de uma colher e termine de dourar ambos os lados.  
Tampe a frigideira para derreter o queijo.  
Feito isso está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19538-crepioca-pao-de-queijo-de-frigideira.html>