

TAPIOCA DE QUEIJO COM OVOS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de farinha de tapioca pronta para uso

queijo coalho ralado a gosto

Sal a gosto

3 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres de sopa de requeijão

MODO DE PREPARO

Num refratário, adicione a farinha de tapioca, uma pitadinha de sal e o queijo ralado.

Misture os 3 ingredientes, esfarelando a farinha.

Em fogo alto, esquite por 1 minuto, uma frigideira antiaderente pequena e despeje uma porção da farinha de tapioca.

Despeje o suficiente para cobrir o fundo da frigideira.

Com ajuda de uma colher, espalhe a farinha sobre a frigideira e dê leves pressionadas para deixar a tapioca uniforme e plana.

Assim que o queijo da face de baixo da tapioca dourar, vire-a para dourar a face de cima.

Repita este procedimento até terminar o conteúdo do refratário e reserve as tapiocas.

Deve render 3 tapiocas se a frigideira for pequena.

Em uma outra frigideira ou panela pequena, derreta a manteiga e faça ovos mexidos com os 3 ovos.

Salgue e, se desejar, utilize temperos de sua preferência na preparação.

Passe o requeijão nas tapiocas e distribua os ovos mexidos sobre elas.

Dobre as tapiocas ao meio a fim de cobrir os ovos mexidos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22876-tapioca-de-queijo-com-ovos.html>