TAPIOCA DE FRANGO E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 colheres de farinha de tapioca(sopa)

RECHEIO OPÇÃO 1:

Recheio opção 1:500 g de peito de frango

2 dentes de alho

1 cebola média bem picada

2 colheres de queijo mussarela ralado

creme de leite

RECHEIO OPÇÃO 2:

Recheio opção 2:2 colheres de margarina

1 latinha de leite condensado

2 xícaras de achocolatado(chá)

1 colher de leite(sopa)

MODO DE PREPARO

TAPIOCA:

Tapioca:Coloque a farinha de tapioca em uma frigideira pequena (coloque apenas duas camadas finas de farinha, por que se não ela fica embolotada).

RECHEIO OPÇÃO 1:

Recheio opção 1:Coloque em uma panela de pressão os peitos de frango e adicione água até cobrir o frango.

Deixe 20 minutos na pressão, abra, retire a água e tampe a panela.

Chacoalhe a panela fechada por 10 segundos.

Quando abrir, o frango já estará desfiado.

Coloque o frango em uma tigela, adicione a ele os dentes de alho triturados, a cebola, o queijo, o creme de leite e misture bem.

RECHEIO OPÇÃO 2:

Recheio opção 2:Adicione em uma panela pequena a margarina derretida, o leite e o achocolatado e espere ferver

em fogo médio.

Adicione depois o leite condensado, deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos.

RECHEAR:

Rechear:Pegue uma folha de tapioca e coloque o recheio, apenas na metade.

Pegue a outra metade e leve até o outro lado sem fechar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24896-tapioca-de-frango-e-brigadeiro.html