

TAPIOCA DE BATATA-DOCE COM ATUM

INGREDIENTES

1 batata-doce média

1/2 lata de atum em óleo

4 colheres de sopa cheias de massa pronta de tapioca

MODO DE PREPARO

Colocar a batata-doce para cozinar, até ela ficar bem mole por, aproximadamente, 30 a 40 minutos.

Enquanto isso, peneirar a tapioca.

Depois de cozida, descascar a batata e amassá-la.

Depois, misture a batata com o atum.

Aquecer a frigideira, sem óleo, para fazer a tapioca.

Assim que aquecer, abaixar o fogo, e espalhar uniformemente a tapioca por toda a frigideira.

Em seguida, colocar o recheio de batata com atum.

Fechar a tapioca e se servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27487-tapioca-de-batata-doce-com-atum.html>