

TAPIOCA DE CARNE E QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de farinha de tapioca
200 g de queijo de prato
500 g de carne moída
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
2 tomates maduros picados
1 caixinha de molho de tomate pronto
1 xícara de água
temperos a gosto: orégano, salsinha, pimenta, cheiro-verde
sal se necessário

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Refogar no azeite, a cebola o alho, tomate e a carne moída, até ficar bem soltinha.

Colocar a água e cheiro-verde e/ou salsinha.

Deixar apurar bem, mais ou menos, 15 minutos.

Colocar os temperos e desligar.

PARA A TAPIOCA:

Para a tapioca: Aqueça uma frigideira antiaderente.

Utilizando uma peneira, coloque uma camada fina (como panqueca) da mistura na frigideira e deixe aquecer por, aproximadamente, 2 minutos no máximo.

Com a massinha ainda na frigideira, coloque a carne moída e 1/2 fatia de queijo prato por cima.

Feche a tapioca como se fosse um pastel.

Deixe aquecer 30 segundos de cada lado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27922-tapioca-de-carne-e-queijo.html>