

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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