

ALMOFADINHA DE TAPIOCA DE CARNE SECA COM PEQUI

INGREDIENTES

1/2 kg de tapioca fina
500 g queijo coalho ralado (ou qualquer queijo seco),
100 g pequi sem espinhos, cortados em cubos pequenos
300 g carne seca dessalgada
1/2 litro de leite integral
1 cebola grande em cubos pequenos
2 dentes de alho laminados
pimenta-do-reino e sal a gosto
Óleo de girassol para fritar
Amido de milho para empanar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Escaldar a carne seca já dessalgada, cozinhar e desfiar.

Compotar a cebola (dourar) e depois juntar o alho.

Adicionar a carne e o pequi. Deixar cozinhar por 15 minutos em fogo baixo para o pequi e a carne trocarem sabor.

Quando cozidos, adicionar a pimenta e sal, se necessário.

MASSA:

Massa: Ferver o leite e reservar. Misture a farinha de tapioca com o queijo em um bowl até que fique uniforme, adicione uma colher de chá de sal e depois o leite, aos poucos. Mexa até formar uma massa uniforme e que comece a desgrudar dos dedos. Abra a massa com um rolo e corte retângulos. Coloque o recheio no meio e feche em um quadrado. Passe no amido de milho e depois frite em óleo quente. Sirva com molhos ou como aperitivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33966-almofadinha-de-tapioca-de-carne-seca-com-pequi>