

TAPIOCA DE CARNE SECA COM CATUPIRY

INGREDIENTES

1 xícara de goma de tapioca

1/2 xícara de charque

1/2 xícara de catupiry

1/2 xícara de queijo coalho picado (se preferir)

MODO DE PREPARO

Coloque o charque para ferver durante 10 minutos, após isso, retire a água e bata no liquidificador até desfiar.

Coloque a goma em uma peneira até ficar fina.

Em uma frigideira, ou tapioqueira, coloque a goma em fogo médio e deixe por mais ou menos 1 minuto, e quando estiver firme dos lados vire a tapioca.

Coloque o charque desfiado, catupiry, se preferir pode colocar queijo coalho picado, e dobre no meio, aguarde 1 minuto e vire.

Logo após 1 minuto, retire a tapioca e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36045-tapioca-de-carne-seca-com-catupiry.html>