TAPIOCA COM FRANGO AO CREME DE LEITE E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1,5 kg de tapioca

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de peito de frango desossado

1 cubo de caldo de galinha

coentro e colorau

1 colher de sopa de azeite

1 pimentão verde

1 cebola picada

1 tomate picado

1 maço de cheiro verde

sal a gosto

250 g de queijo mussarela fatiado

250 g de requeijão

150 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Se você comprar a tapioca e ela estiver muito seca, adicione 1 xícara de água e deixe dessa forma de molho, por 12 horas. Passado esse tempo ela estará seca coe no crivo para a farinha ficar bem fina .

Na hora de preparar, preaqueça a frigideira (de preferência de ferro) em fogo alto, sem passar margarina ou óleo. Abaixe o fogo, espalhe 4 colheres (sopa) bem cheias de farinha e espere até formar a tapioca.

RECHEIO:

Recheio:Tempere o peito de frango desossado com o cubo de caldo de galinha, o coentro, o colorau, uma colher de sopa de azeite.

Coloque o pimentão verde cortado em cubinhos pequenos, a cebola picada, o tomate picado , cheiro verde e sal a gosto.

Desfie e acrescente 150 g de creme de leite .

Passe na tapioca o requeijão, coloque uma fatia de queijo mussarela e o recheio do frango ao creme de leite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41042-tapioca-com-frango-ao-creme-de-leite-e-requeijao.html