

# TAPIOCA DA MANUH

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 cenoura  
azeite extra virgem a gosto  
1 colher de alho com sal  
páprica picante a gosto  
orégano a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
curry a gosto  
1 pedaço grosso de ricota  
70 g de goma de tapioca  
queijo a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos  
Rale a cenoura  
Coloque na frigideira o azeite oliva e alho com sal  
Acrescente todos os condimentos  
Refogue a cenoura ralada  
Acrescente a ricota picadinha e por fim os ovos picados e cozidos  
Unte uma frigideira menor com azeite oliva ou óleo de coco  
Coloque a goma da tapioca até ficar sem farelos e toda juntinha  
Depois de pronta, recheie

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9140-tapioca-da-manuh.html>