

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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