



RECEITAS DA FIA

Crepioca Recheado

www.receitasdafia.com/receitas/crepioca-recheado

Aprenda hoje a fazer essa receita de Crepioca Recheada, leve, versátil e deliciosa.
Experimente já fazer em casa essa maravilha!

Crepioca Recheado unknown

 10 min

 1 unidade

Ingredientes

- 1 [ovo](#)
- 2 colheres de sopa de [tapioca](#)
- 1 pitada de sal
- 1 fio de azeite de oliva
- [Queijo minas](#) ou [mussarela](#) a gosto
- Rodelas de [tomate](#) a gosto
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture bem o ovo, a tapioca e o sal até obter uma massa homogênea.
2. Em uma frigideira antiaderente, aqueça o azeite em fogo médio.
3. Despeje a mistura na frigideira quente e espalhe uniformemente.
4. Deixe cozinhar por alguns minutos, até que a crepioca comece a soltar do fundo da frigideira.
5. Com cuidado, vire a crepioca para dourar do outro lado.
6. Adicione as fatias de queijo, o tomate e salpique o orégano a gosto por cima.
7. Tampe a frigideira e deixe cozinhar por 1 a 2 minutos, até que o queijo esteja derretido e o tomate levemente cozido.
8. Dobre a crepioca ao meio e transfira para um prato.
9. Saboreie sua crepioca recheada no café, lanche ou na janta!

www.receitasdafia.com