



Crepioca caprese

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍲 4 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- 4 ovos
- 8 colheres (sopa) de tapioca
- Sal a gosto
- Manteiga Com Sal Tirolez para untar a frigideira

Para o recheio:

- 1 xícara (chá) de azeitona preta sem caroço
- 2 xícaras (chá) de Queijo Minas Frescal Tirolez cortado em cubos
- 2 xícaras (chá) de tomate-cereja cortado ao meio
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Folhas de manjeriço frescas para decorar

Modo de Preparo

Numa tigela, misture todos os ingredientes para a massa das crepiocas.

Em uma frigideira bem quente e untada com Manteiga Com Sal Tirolez, coloque uma concha e faça a primeira crepioca.

Repita o processo com as outras três restantes. No liquidificador ou processador,

coloque as azeitonas e bata até virar um pesto. Reserve.

Recheie as crepiocas com o Queijo Minas Frescal Tirolez em cubos e os tomates-cerejas. Tempere com o pesto de azeitonas e decore com as folhas de manjeriçã e um fio de azeite.