



Tapioca de atum com Creme de Ricota

Tempo de Preparo:

🕒 00:10

Rende:

🍽️ 1 Porção

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de goma para tapioca hidratada
- 1 colher (sopa) de atum em água desfiado
- 2 colheres (sopa) de Creme de Ricota Tirolez

Ingredientes opcionais:

- Ervas frescas ou secas (tomilho, orégano, manjerona ou manjericão)
- Pimenta-do-reino moída
- Vegetais picados/ralados - sugestão: tomate ou cenoura
- Molho de mostarda

Modo de Preparo

Adicione ao atum um ou mais ingredientes opcionais para dar ainda mais sabor à receita.

Em uma frigideira, espalhe com a ajuda de uma colher a goma de tapioca, formando uma camada fina e uniforme, forrando todo o fundo da frigideira.

A goma se unirá com o calor (aproximadamente 30-40 segundos).

Neste momento, vire a tapioca com a ajuda de uma espátula.

Sobre uma das metades do disco, espalhe o Creme de Ricota Tirolez e, por cima, coloque o atum.

Na sequência, dobre o disco ao meio, cobrindo o recheio com a outra metade da tapioca. Retire do fogo e sirva!