



Tapioca de Queijo Coalho com frango e pesto

Tempo de Preparo:

🕒 00:15

Rende:

🍽️ 2 Porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de manjeriço
- 8 castanhas de caju
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 colheres (sopa) de frango desfiado
- 120 g de goma de tapioca
- 150 g de Queijo Coalho Tirolez

Modo de Preparo

Em um mixer, bata o azeite com o manjeriço, as castanhas, o sal e a pimenta-do-reino.

Coloque essa mistura no frango desfiado e reserve. Em uma frigideira, faça individualmente os discos de tapioca em fogo baixo.

Quando as massas de tapioca estiverem quase prontas, coloque as fatias do Queijo Coalho Tirolez e, por cima, o frango desfiado com o pesto.

Dobre ao meio e deixe por mais alguns minutos até que o queijo esteja levemente derretido. Sirva em seguida.