



Chef Thiago Rangel
Receita Duo de Dadinhos de Tapioca
Rendimento n.I.

Dadinho de queijo de coalho

1 L de leite integral;
500 gramas tapioca granulada;
500 gramas queijo coalho ralado;
Sal a gosto;
Pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo

1. Forre uma assadeira com papel filme;
2. Esquente o leite numa panela, mas não deixe ferver;
3. Quando estiver bem quente desligue o fogo e acrescente a farinha de tapioca granulada e o queijo coalho ralado; ajuste sal e pimenta se necessário;
4. Não pare de mexer até que todos os ingredientes estejam encorpados;
5. Coloque a mistura sobre a assadeira forrada com o papel filme e leve para refrigerar por pelo menos 3 horas;
6. Corte em cubos de cerca de 2cm e frite por imersão até dourar; outra opção é fazer no forno pré-aquecido a 200 graus e por um pouco de óleo na assadeira e virar os lados sempre que necessário;
7. Sirva os dadinhos fritos com geleia de pimenta ou charque desfiada acebolada.

Dadinho de queijo do Reino

1 L de leite integral;
500 gramas tapioca granulada;
500 gramas queijo do Reino ralado;
Sal a gosto;
Pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo

1. Forre uma assadeira com papel filme;
2. Esquente o leite numa panela, mas não deixe ferver;
3. Quando estiver bem quente desligue o fogo e acrescente a farinha de tapioca granulada e o queijo do Reino ralado; ajuste sal e pimenta se necessário;
4. Não pare de mexer até que todos os ingredientes estejam encorpados;
5. Coloque a mistura sobre a assadeira forrada com o papel filme e leve para refrigerar por pelo menos 3 horas;
6. Corte em cubos de cerca de 2cm e frite por imersão até dourar; outra opção é fazer no forno pré-aquecido a 200 graus e por um pouco de óleo na assadeira e virar os lados sempre que necessário;
7. Sirva os dadinhos fritos com geleia de pimenta ou charque desfiada acebolada.