LANCHE VEGETARIANO

Wrap Vegetariano de Tapioca Granulada com Queijo Coalho e Chimichurri

A tapioca granulada tem o grão mais grosso e precisa de hidratação. O Chef Cássio Prados aproveita esse passo para dar sabor: o leite vai bem quente e já temperado com Chimichurri PQ, e a tapioca absorve tudo.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



Rende 4 porções | Geladeira cerca de 50 min | Frigideira em fogo médio

INGREDIENTES

200 g	Tapioca Granulada PQ
250 ml	leite bem quente
Chimichurri PQ	a gosto (comece com uma pitada e prove)
150 g	queijo coalho ralado fino (ou muçarela, provolone ou brie)
Azeite	a gosto, para tostar e finalizar
Flor comestível	(opcional)

MODO DE PREPARO

1. **Massa**
   Misture o chimichurri no leite bem quente. Despeje aos poucos sobre a tapioca, mexendo, até ela absorver tudo e ficar mais pesada.

2. **Discos**
   Espalhe a massa em pratos rasos, em discos finos do tamanho da sua frigideira, alisando com as costas da colher. Leve à geladeira por cerca de 50 minutos.

3. **Tostar**
   Solte o disco do prato. Numa frigideira antiaderente em fogo médio, com um fio de azeite, toste um lado apertando com a espátula até dourar. Vire e toste o outro, com um pouco de azeite só na borda.

4. **Rechear**
   Espalhe o queijo em metade do disco e dobre a outra metade por cima. Toste dos dois lados, com mais um pouco de azeite nas laterais, até o queijo derreter.

5. **Servir**
   Corte ao meio, sobreponha as metades e finalize com um fio de azeite e a flor, se usar.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA — Tapioca Granulada PQ | Chimichurri PQ