

Dadinho de Tapioca Natalino

Ingredientes para 30 dadinhos:

500 g de tapioca granulada
1 litro de leite integral
500 g de queijo coalho ralado
sal a gosto
pimenta-do-reino branca a gosto

Cebolinha e pimenta rosa para decorar
Geleia agri-doce de pimenta para acompanhar

Preparo:

1. Aqueça o leite em uma panela.
2. Quando o leite estiver bem quente, desligue o fogo, adicione o queijo coalho ralado e continue mexendo.
3. Logo em seguida adicione a tapioca granulada e continue mexendo.
4. Adicione o sal e pimenta a gosto.
5. Pare de mexer quando todos os ingredientes estiverem bem misturados e espessos.
6. Despeje em uma forma coberta com papel filme (pvc), cubra em cima também e leve para a geladeira por duas horas.
7. Depois retire da geladeira, corte em quadradinhos (dadinhos) e frite aos poucos em óleo quente ou coloque no forno até dourar.
8. Sirva em seguida acompanhado da geleia de pimenta agri-doce.

** Para fazer os pacotinhos, pegue a cebolinha, se for muito larga, corte em tiras mais finas e faça a decoração com a pimenta rosa.