Crepioca de queijo com tomate e orégano

Ingredients

1 ovo

2 colheres de sopa de tapioca

1 pitada de sal rosa

1 fio de azeite de oliva

2 fatias de queijo frescal, Minas ou gouda (Quatá)

1 colher de sopa de tomate-cereja

Orégano a gosto

Preparo

O ideal é utilizar goma de tapioca, pois já vem hidratada. Não é possível fazer crepioca com tapioca granulada, pérolas ou a farinha seca. Fatie o tomate-cereja bem fininho;

Em um recipiente, coloque o ovo (verifique se ele não está estragado), a tapioca e o sal. Misture bem para incorporar todos os ingredientes;

Em uma frigideira de fundo largo, aqueça um fio de azeite (deixe o fundo bem untado). Despeje a massa de crepioca e cozinhe em fogo abaixo até começar a soltar do fundo da frigideira (cerca de 1 minuto). Vire e doure o outro lado;

Em um dos lados da crepioca, coloque as duas fatias de queijo frescal (uma do lado do outro). Por cima do queijo, disponhas as fatias de tomatinho-cereja. Polvilhe o orégano (se quiser, adicione uma pitada de sal). Tampe a frigideira e cozinhe por 1 ou 2 minutos;

Assim que os tomatinhos derem uma boa murchada, desligue o fogo e dobre a crepioca ao meio (o lado sem recheio por cima do lado com recheio). Está prontinha!