Crepioca

Ingredients

1 ovo

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de goma de tapioca

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de orégano

Recheio a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um recipiente, coloque o ovo e bata levemente;

Adicione o queijo, a tapioca, o sal, a pimenta, o orégano e misture bem até ficar homogêneo. Esquente uma frigideira antiaderente, despeje a massinha e espalhe bem;

Assim que firmar a massa, vire a crepioca e deixe dourar o outro lado;

Coloque o recheio que preferir e enrole a crepioca. Agora é só servir.