Dadinhos de tapioca

Ingredients

1 xícara de chá de tapioca granulada

375 gramas de queijo coalho

2 xícaras de chá de leite integral

Sal, pimenta-do-reino, orégano a gosto

Óleo o quanto baste para fritar por imersão

Preparo

Usamos sal, pimenta e orégano para temperar a massa. Se preferir, pode acrescentar outras especiarias, como páprica picante ou pimenta-branca;

Com um ralador, rale o queijo coalho e reserve em uma tigela;

Em uma panela, ferva bem o leite em fogo médio. Quando ele chegar ao ponto de subir espuma, desligue o fogo;

Na tigela com o queijo coalho ralado, acrescente a tapioca granulada. Tempere com sal, pimenta e orégano a gosto. Com uma espátula, misture bem para a massa pegar o sabor;

Adicione o leite fervente na mistura e mexa sem parar, com o auxílio de um fuê (batedor de bolo), até incorporar, por cerca de 3 minutos. É importante mexer sem parar para a massa não ficar com gruminhos e hidratar uniformemente;

Despeje a mistura em uma forma (20 x 25 cm) forrada com plástico filme sobrando nas bordas. Espalhe a massa com uma colher, criando uma camada uniforme. Deixe descansar por 10 minutos. Cubra com plástico filme e passe a mão para deixar a superfície da massa lisa;

Leve a forma para a geladeira por, pelo menos, 3 horas. Quando a massa estiver bem firme, desenforme-a e tire o plástico filme. Faça cortes verticais na massa (2 cm). Repita o processo na horizontal (2 cm), resultando em cubinhos;

Em uma panela ou frigideira com bastante óleo quente (170 ºC), deixe os dadinhos mergulhados até dourarem, sem mexer, cerca de 1 minuto. Retire com uma espátula e coloque-os sobre um prato coberto com papel toalha;

Não frite muitos dadinhos de uma vez só, pois eles podem grudar. Repita o processo com o restante da massa. Sirva os dadinhos de tapioca com molhos de sua preferência.