BOLINHO (BIFINHO) DE MACARRÃO

INGREDIENTES

200 g de macarrão de sua preferência cozido

1 ovo

1/4 de leite

2 colheres de queijo ralado

50 g de mortadela ralada (pode ser frango, carne, peixe...)

1/2 xícara de farinha de trigo

1 batata inglesa ralada crua

temperos e pimenta à gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Refogue os temperos e junte a mortadela fazendo um recheio seco, reserve.

Bata no liquidificador o macarrão, o ovo, o leite e o queijo ralado até que fique

um creme.

Despeje em uma bacia e adicione a mortadela, a farinha, a pimenta e misture tudo muito bem

Se precisar, use mais farinha pra dar o ponto.

A massa não deve ficar mole e nem seca.

Por último, coloque a batata ralada e misture mais, vai deixar um gostinho de batata

frita.

Faça os bolinhos e frite em óleo quente, como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13871-bolinho-bifinho-de-macarrao.html