

BOLINHO DE SALAME

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de salame triturado
1 xícara de cebolinha picada
4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
salsinha a gosto
ovo e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, junte o leite, o cubo de caldo esfarelado, o sal e a margarina, misture e leve ao fogo médio até ferver.

Quando levantar fervura, adicione a farinha de uma só vez, misture e deixe cozinhar por 5 minutos.

Desligue, deixe ficar morno e vá preparando o recheio.

Em um recipiente, coloque o salame, a cebolinha, o requeijão e a salsinha, misture bem e reserve.

Despeje a massa em uma superfície untada com um fio de óleo, junte a mandioquinha já espremida e o queijo ralado.

Em seguida, trabalhe a massa até ficar homogênea.

Abra porções da massa na palma da mão, recheie e modele.

Logo após, passe pelo ovo e a farinha de rosca e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14481-bolinho-de-salame.html>