

BOLINHO DE PIRACUÍ

INGREDIENTES

200 g de camarão regional descascado e dessalgado

250 g de farinha de piracuí sem espinha

1 kg de macaxeira cozida amassada e sem sal

200 g de queijo mussarela em cubos

1 maço de cheiro verde picado

2 cebolas médias picadas

pimenta de cheiro a gosto

1 pimentão grande picado

2 dentes de alho

1 ovo

2 colheres de azeite extra-virgem

óleo para fritura

um pouco de margarina para enrolar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Comece a receita refogando o camarão. É só colocar em uma panela o azeite, uma cebola, pimentão, cheiro verde e alho picado. Mexa bem e deixe fritar por uns 10 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Agora para a massa pegue a macaxeira que deve ser cozida antes do recheio para que esteja fria na hora de manusear. Acrescente durante o cozimento uma pitada de sal.

Misture na macaxeira cozida com a farinha de piracuí usando as mãos. Acrescente um ovo e quando a mistura estiver pronta é só colocar o recheio de camarão a massa. Um toque opção é colocar uma pimenta amassada para dar um sabor picante no bolinho.

Após esse passo-a-passo é só moldar o bolinho, colocar um pedaço de queijo no massa, empanar e fritar no óleo bem quente. Essa quantidade rende até 50 bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15339-bolinho-de-piracui.html>