BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:500 g de carne moída

1/5 de cebola picadinha

3 dentes de alho amassados

Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela, coloque a mandioca cozida e amassada, a margarina, o amido de milho e o sal e o cheiro verde.

Amasse bem e deixe esfriar.

Passe farinha de trigo nas mãos e faça bolinhas com a massa.

Recheie com a carne moída e feche.

Empane os bolinhos na farinha de trigo, no ovo batido e na farinha de rosca.

Em seguida, frite-os em óleo não muito quente.

Escorra e sirva.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela, coloque a cebola e o alho e deixe dourar.

Em seguida, acrescente a carne, o cheiro verde, o sal e a pimenta e deixe cozinhar até secar o caldo.

Reserve.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15485-bolinho-de-mandioca-com-carne-moida.html