BOLINHO DE FEIJOADA

INGREDIENTES

1 kg de feijão preto cozido

2 dentes de alho picado

1 cebola média

300 g de farinha de mandioca torrada

Para o recheio

200 g de bacon cortados em cubinhos

200 g de linguiça calabresa cortadas em cubinho

200 g de linguiça paio cortado em cubinhos

1 maço de couve bem picadinha

farinha de rosca para empanar

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão preto

Junte este refogado ao feijão já cozido

Acerte o sal a gosto

Em uma panela coloque o creme de feijão e coloque a farinha de mandioca aos poucos

Formando uma massa

Recheio

Na mesma panela que o bacon foi frito coloque 2 colheres (sopa) de azeite e frite a linguiça calabresa e a linguiça paio

Reserve

Reserve

Coloque o recheio

1 cubinho de bacon frito

1 cubinho de linguiça paio frita

1 tirinha de couve refogada

Comece a fechar a massa e na própria mão vá enrolando até formar o bolinho

Escorra em papel

Opcional

Sirva acompanhado de gominhos de laranja e geleia de pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2374-bolinho-de-feijoada.html