

BOLINHO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

300 g de mandioca cozida
3 filés de frango cozidos e desfiados
1 copo de leite
1 colher (sopa) bem generosa de manteiga
sal a gosto
3 tomates picados sem semente
50 g de queijo parmesão ralado
orégano a gosto
farinha de trigo
2 ovos
farinha de rosca
3 dentes de alho
1 cebola pequena picada bem fininha

MODO DE PREPARO

Refogue o frango já cozido e desfiado na cebola e no alho.
Assim que refogado, coloque o queijo parmesão, o orégano e o sal e reserve.
Esprema a mandioca já cozida no espremedor de batatas.
Misture a manteiga e o leite na mandioca amassada.
Ligue novamente o fogo do frango e acrescente a mistura com mandioca.
Vá colocando a farinha até desgrudar do fundo.
Depois de desligar o fogo, misture os tomates picados e espere esfriar.
Depois de frio, empane as bolinhas com o ovo e a farinha de rosca.
Frite até ficar douradinho e é só aproveitar essa delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24571-bolinho-de-mandioca-com-frango.html>