

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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