

# 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>