

BOLINHO DE AIPIM RECHEADO

INGREDIENTES

1kg aipim (cozido)
1 colher (sopa) margarina
1 colher (sopa) farinha de trigo
2 colheres (chá) sal
tempero verde
farinha de trigo para empanar

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe o aipim.

Ainda morno, esmague com um garfo e acrescente a margarina, o sal, o tempero verde e misture bem.

Por último, coloque a farinha (vai apenas 1 colher de farinha, para dar uma liga).

Fica uma mistura bem firme e "grudentinha", como se fosse uma massinha de modelar.

Abra a massa e coloque o recheio de sua preferência (carne moída, frango, queijo, salame, mortadela, calabresa), feche e passe na farinha de trigo para empanar.

Se não quiser recheiar, também fica uma delícia sem recheio (faça palitinhos ou bolinhas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26394-bolinho-de-aipim-recheado.html>