

BOLINHO DE MANDIOCA COM CALABRESA

INGREDIENTES

2 mandiocas grandes cozidas e amassadas

1 batata grande cozida e amassada

2 xícaras de fubá

1 linguiça calabresa

1 xícara de queijo ralado

1 tomate

1 ovo

1/2 cebola

sal e pimenta

salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a mandioca e a batata com o sal e pimenta o ovo e o cheiro verde, depois acrescente o fubá aos poucos ate dar o ponto (desgrudar da mão)

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola, acrescente o tomate e a calabresa ralada, frite bem até secar totalmente a água do tomate.

Não precisa colocar sal, porque a calabresa já tem o suficiente.

Depois que desligar o fogo, acrescente o queijo.

Reserve um pouco de fubá para ajudar a abrir o bolinho, faça bolas com a massa e recheie com a calabresa.

Feche bem para não vazar o queijo e, em seguida, é só colocar no óleo bem quente.

Pode até congelar se não quiser fritar tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/26437-bolinho-de-mandioca-com-calabresa.html>