

BOLINHO DE AIPIM DA MANU

INGREDIENTES

1 kg de aipim cozido na água e sal

1 xícara de farinha de rosca

1 ovo

300 g de queijo prato ralado

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Triture o aipim cozido num triturador de alimentos ou liquidificador e reserve em uma vasilha.

Bata no liquidificador o ovo, a salsinha e a cebolinha e acrescente ao aipim.

Depois, salpique o queijo ralado, a farinha de rosca e umas pitadas de sal.

Misture tudo, até a massa ficar homogênea.

Faça as bolinhas (ou como desejar), passe na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27362-bolinho-de-aipim-da-manu.html>