

BOLINHO DE ANGU

INGREDIENTES

- 1 prato fundo de angu (polenta) do dia anterior
- 3 colheres (sopa) queijo ralado
- 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca grossa
- 1 colher (chá) de alho em pó
- fubá para empanar
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Amasse o angu com as mãos.
- Acrescente o queijo ralado no angu.
- Faça bolinhas do tamanho de bola de pingue-pongue.
- Misture o alho em pó e a farinha de mandioca.
- Passa as bolinhas na mistura de farinha de mandioca.
- Passa as bolinhas no fubá.
- Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27484-bolinho-de-angu.html>