

# 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.  
Passe as bolinhas na mistura de farinha de mandioca.  
Passe 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>