

BOLINHO DE TILÁPIA RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia
2 colheres de colorau
2 envelopes de sazón de peixe ou carne
2 colheres de óleo
4 colheres de molho shoyu
150 g de farinha de mandioca (fina ou grossa)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpar o filé de tilápia e garantir que não tem nenhum espinho.

Cozinhar os filés por cerca de 30 minutos, sem pressão, apenas em uma panela com água.

Ao verificar que o peixe está cozido, retirar da panela e, com um garfo, amassar o peixe até virar uma massa.

Esperar o peixe esfriar e logo depois acrescentar o restante dos ingredientes, misturar bem com as mãos.

Logo depois fazer bolinhas com a massa (tamanho a gosto, porém aconselho em fazer pequenas, se preferir também fazer no formato de kibe).

Pegar os bolinhos prontos e colocar no congelador por cerca de 40 minutos para endurecer.

Retirar e fritar em óleo quente até o bolinho ficar dourado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30742-bolinho-de-tilapia-rapido.html>