

BOLINHO DE AIPIM COM QUEIJO E RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de aipim

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 ovo inteiro e mais 1 gema

1 colher de sopa bem cheia de manteiga

Sal a gosto

Óleo para fritar

Farinha trigo (um pouco para enfarinhar as mãos ao fazer os bolinhos)

Recheio: Fiz com linguiça de porco desfiadinha, entretanto, você pode colocar o recheio que gostar

MODO DE PREPARO

Cozinhar o aipim em água e sal e escorrer.

Ainda quente amassar bem com um garfo e adicionar o queijo parmesão, ovo, gema e manteiga.

Amassar bem com a mão até obter uma massa lisa e sem grumos.

Com a mão enfarinhada, pegar um pouco da massa, colocar o recheio dentro e fazer os bolinhos.

Passar levemente na farinha de trigo e fritar aos poucos em óleo bem quente.

Retirar do fogo e colocar em papel absorvente.

Servir em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32360-bolinho-de-aipim-com-queijo-e-recheado.html>