BOLINHO DE MANDIOCA RECHEADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca

1 ramo de cebolinha verde

1 colher de sopa de sal

4 copos de farinha de trigo

2 copos de leite

2 copos de água

500 g de carne moída ou o recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na pressão com 1 colher de sopa de sal por 45 minutos.

Escorra bem e amasse com um garfo até virar um purê, jogue a cebolinha picadinha e misture a massa, reserve.

Refogue a carne moída como de costume, deixe ela bem sequinha, sem água.

Em uma panela ferva o leite a água, tempere a gosto, deixe ferver e jogue a farinha toda de uma vez.

Amasse até ficar homogênea.

Jogue essa massa em uma bancada e deixe esfriar um pouco, sove bem.

Misture a massa da mandioca reservada, passe óleo na mão e monte os bolinhos recheando.

Fritar em óleo bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34431-bolinho-de-mandioca-recheado-de-carne-moida.html