

# BOLINHO DE INHAME E MOLHO DE CARNE

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de inhame cozido e espremido

2 ovos

1 pitada de sal

Cheiro verde a gosto

1/2 xícara de molho de carne de sua preferência

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o inhame aos ingredientes e aos poucos vá acrescentando a farinha até obter uma massa consistente porém cremosa (igual bolinho de chuva).

Aqueça bem o óleo em uma frigideira.

Coloque colheradas da massa e frite os bolinhos dois lados.

Para escorrer o excesso do óleo, coloque-os em um refratário com papel absorvente.

Pronto! É só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34728-bolinho-de-inhame-e-molho-de-carne.html>