BOLINHO DE TILÁPIA DA MARI

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia

1 pacote de farofa de mandioca pronta

cheiro verde a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o filé de tilápia em água e sal por mais ou menos 10 minutos.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Retire os espinhos.

Tempere com o cheiro-verde , sal e pimenta.

Misture a farofa e amasse com as mãos fazendo pequenas bolinhas.

Passe novamente na farofa e frite em azeite bem quente.

Escorra em papel toalha e sirva quente com molho tártaro ou outro de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35296-bolinho-de-tilapia-da-mari.html