

DEDINHOS DE AIPIM

INGREDIENTES

500 g de aipim cozido e esmagado

1 colher "café" de Adôbo

Temperos verde e sal a gosto

1 colher "sopa" queijo ralado

2 colheres "sopa" bem fartas de margarina

2 ovos

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim até ficar bem macio.

Coloque em um escorredor e reserve.

Deixe ali escorrendo o excesso de água até você preparar o restante.

Bata dois ovos em um prato fundo e reserve.

Coloque a farinha de rosca em outro prato fundo e reserve também.

Junte em outra vasilha o tempero verde, sal, adôbo, queijo e a margarina.

Amasse o aipim, tire o fiapo e misture a estes temperos.

Enrole nas mãos no formato que quiser, eu fiz em formato de dedinhos, passe no ovo e na farinha de rosca por três vezes, para que fique uma crosta bem crocante.

Frite em óleo já quente, serve como lanche, aperitivo, acompanhamento.

Variações: Atum, sardinha, um palito de queijo dentro, calabresa e outros ficam por sua conta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35499-dedinhos-de-aipim.html>