

BOLINHO DE MANDIOCA COM MOLHO VERMELHO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
sal a gosto
1kg de carne moída
tomate
pimentão
cheiro verde
alho
pimentinha-de-cheiro
2 sacheês de molho pronto
1/2 kg de queijo mussarella ralado em lâminas

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca e amasse bem, reserve.

Tempere a carne moída com os ingredientes e refogue como se fosse para pastel, reserve.

Pegue aos poucos a mandioca amassada, forme bolinhos e recheie.

Reserve em um refratário.

Pegue os molhos e jogue por cima dos bolinhos e por último polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao fogo para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40580-bolinho-de-mandioca-com-molho-vermelho-e-queijo.html>