

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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