

BOLINHO DE MANDIOCA COM RECHEIO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 400 g de carne seca desfiada e cozida

3 dentes de alho picados

½ cebola picada

1 tomate sem semente picado

1 pitada de colorau

Salsinha

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a mandioca, o leite e a gema.

Leve ao fogo em seguida, acrescentando o restante dos ingredientes e cozinhando a massa.

A dica é colocar a farinha de trigo por último.

Refogar a carne com um pouco de azeite e os outros ingredientes. Deixe a salsinha para pôr por último.

Enrolar a massa no recheio e fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42172-bolinho-de-mandioca-com-recheio-de-carne-seca.html>