

BOLINHO DE ARROZ COM FARINHA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MOLHO PARA ALMÔNDEGAS:

Molho para almôndegas: 1/2 pacote de molho de tomate, ou seja 170 g de molho será usado sendo que um inteiro tem 340 g

1 colher (chá) rasa de mostarda
1 pitada leve de açúcar
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 xícara e 1/2 (chá) de água filtrada
1/2 cebola bem picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO PARA ALMÔNDEGAS:

Molho para almôndegas: Coloque na panela a manteiga deixe que ela derreta, acrescente a cebola e frite-a até que fique douradinha. Não deixe queimar.

Acrecente o molho de tomate e os demais ingredientes.

Deixe que cozinhe bem até que fique um molho grosso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/44664-bolinho-de-arroz-com-farinha-de-mandioca.html>