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.

Acrescente 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44664-bolinho-de-arroz-com-farinha-de-mandioca.html