BOLINHO DE MANDIOCA DA PABLINE

INGREDIENTES

500 g de mandioca cozida e amassada

Cebolinha verde

Cebola de cabeça

Sal a gosto

1 ovo

3 colheres (sopa) de queijo ralado

Mussarela em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata o ovo, as cebolas, o sal e o queijo por 2 minutos

Acrescente esta mistura aos poucos com a mandioca amassada e amasse até que desgrude da mão, caso fique mole coloque um pouco de farinha de trigo.

Enrole e coloque um cubinho de mussarela em cada bolinho.

Frite até dourar.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48430-bolinho-de-mandioca-da-pabline.html