BOLINHO DE CARNE DE SOL ESTILO DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 xícara de carne de sol cozida e desfiada

1 xícara de batata cozida e esmagada feita no micro-ondas (fure a batata e coloque 10 minutos, depois espere 2 minutos e de novo mais 10 minutos descasque e amasse)

1/2 xícara de mandioca feita no mesmo processo da batata

salsinha a gosto

cebolete a gosto

1/2 cebola bem picadinha

1 ovo

1 colher de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de caldo líquido sabor picanha

ajinomoto a gosto

1/2 xícara de azeitonas verdes picadas

azeite a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Se quiser pode colocar aveia ou farelo de trigo no lugar da farinha de trigo para ficar mais gostoso.

Faça aqueles bolinhos com as colheres e frite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52079-bolinho-de-carne-de-sol-estilo-de-bacalhau.html