CROQUETE DE BACALHAU COM MASSA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

500 g de mandioca

3 colheres (sopa) de óleo

1 cebola grande picada

2 dentes de alho amassados

4 tomates grandes e picados

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de salsa e cebolinha picadas

sal e pimenta a gosto

Para empanar

água e farinha de trigo ou de rosca

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau em pedaços, deixe de molho na água e reserve na geladeira

Trouque sempre a água para que dessalgue

Cozinhe a mandioca até que fique macia

Em uma panela, esquente o óleo e refogue a cebola, o alho e os tomates

Adicione a mandioca e a farinha de trigo e mexa até formar uma massa homogênea

Pegue pequenas porções e molde os croquetes

Frite

Quando já estiverem dourados, retire

Deixe escorrer em papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5213-croquete-de-bacalhau-com-massa-de-mandioca.html