

BOLINHO DE AIPIM DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido, desfiado e temperado, ou qualquer outro tipo de recheio de sua preferência

Óleo para fritar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim com água e sal, após cozido amasse com o garfo , ou com o espremedor de batatas, de forma que fique como um purê.Essa etapa tem quer ser feita com o aipim ainda quente.

Depois sove a massa com as mãos e coloque a salsinha e a manteiga, pode colocar sal a seu criterio.Deixe que a massa fique bem homogênea.

Retire a massa em pequena quantidades, faça uma cavidade no centro e coloque o recheio e passe na farinha de trigo.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52150-bolinho-de-aipim-de-frango.html>