

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 que 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 critério. Deixe que a massa fique bem homogênea.

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

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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