BOLINHO DE MANDIOCA DE PESCADOR

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca

6 ovos

1 pedacinho de pão amanhecido

óleo para fritura

temperos a gosto:

sal

fermento em pó

cebolinha

salsa

pimenta do reino

cebola picada

MODO DE PREPARO

Cozinhar a mandioca com sal (mandioca "cacau" de preferência), até ficar bem cozida.

Escorrê-la bem e amassá-la, até virar uma massa homogênea.

Colocar então ovos inteiros (clara e gema - caipira de preferência), em número suficiente até que a massa esteja no ponto de fritar (a massa tem que cair da colher de sopa, devagar).

Colocar o tempero a gosto (cebolinha, salsa, pimenta-do-reino, cebola picada, conferir o sal etc).

Na hora de fritar, colocar uma colherinha de café (pequena) de fermento royal (1 colher de chá, se a quantidade for maior).

O óleo deve estar bem quente para fritar.

Pegue a massa com uma colher de sopa cheia pela metade deixando a massa cair no óleo quente bem devagar.

Não deixar corar muito, só um pouco de cada lado. Escorrer em papel toalha e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52874-bolinho-de-mandioca-de-pescador.html