

BOLINHO DE BACALHAU E MANDIOCA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau seco e salgado

500 g de mandioca

250 g de carne moída

1 ovo

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher de trigo

Cheiro verde

Cebola e pimentão

MODO DE PREPARO

Cozinhar o bacalhau para dessalgar.

Na água de cozimento do bacalhau, cozinhar também a mandioca.

Amassar a mandioca até formar uma massa.

Desfiar o bacalhau.

Preparar a carne moída com pimentão, cebola e tempero a gosto e refogar por 10 minutos.

Misturar a massa da mandioca com o bacalhau, o ovo, pimenta do reino, cheiro verde e trigo.

Faça bolinhos do tamanho de um ovo recheando-os com a carne moída.

Frite-os até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55480-bolinho-de-bacalhau-e-mandioca.html>