

BOLINHO DE AIPIM (MANDIOCA) RECHEADO COM CARNE SECA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 300 g de carne seca dessalgada

Azeite ou margarina

1 cebola

2 dentes de alho

1 colher de (sopa) de extrato de tomate

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Comece fazendo recheio.

Cozinhe a carne seca na pressão até que amoleça bem, desfie a carne ou processe.

Leve o alho amassado para refogar com azeite ou margarina.

Junte a cebola, a carne desfiada, o extrato de tomate e refogue por uns 3 a 4 minutos.

Coloque o cheiro verde e reserve.

Descasque o aipim e retire o fio que tem dentro.

Leve para cozinhar até que amoleça.

Depois de cozido escorra e passe pelo moedor ou espremedor.

Ainda morno coloque a margarina o cheiro verde as gemas e sove bem

Caso precise use a farinha.

Unte as mãos com margarina e faça os bolinhos do formato desejado.

Passe pela clara e farinha de rosca.

Descanse na geladeira 20 minutos antes de fritar.

Use óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55848-bolinho-de-aipim-mandioca-recheado-com-carne-seca.html>