

BOLINHO DE MANDIOCA RECHEADO, RECEITINHA DELICIOSA PARA QUALQUER HORA!!

INGREDIENTES

1 kg de mandioca cozida

2 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de sal (ou a seu gosto)

2 sachês de sazon para carne

cebolinha e salsa picadinho

farinha de trigo para empanar os bolinhos depois de prontos

antes de fritar

Óleo para fritar

Para o recheio:

150 gramas de fatias de presunto

150 gramas de fatias de mussarela

faça pequenos rolinhos com o presunto e a mussarela,

para facilitar ao fazer os bolinhos.

MODO DE PREPARO

1: Cozinhe a mandioca depois, escorra a água e amasse a mandioca com garfo.

2: Em uma vasilha faça uma mistura com todos os ingredientes, até os temperos cebolinha e a salsa

3: Molhe a mão com óleo para não grudar

4: Abra a massa com a palma da mão, coloque um pedacinho de mussarela e presunto feche e faça uma bolinha.

3: Passe na farinha de trigo para empanar, frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16012-16012.html>