

# CROQUETE DE BACALHAU COM MASSA DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau  
500 g de mandioca  
3 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola grande picada  
2 dentes de alho amassados  
4 tomates grandes e picados  
1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de salsa e cebolinha picadas  
sal e pimenta a gosto

Para empanar  
água e farinha de trigo ou de rosca

## MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau em pedaços, deixe de molho na água e reserve na geladeira  
Trouque sempre a água para que dessalgue  
Cozinhe a mandioca até que fique macia  
Em uma panela, esquente o óleo e refogue a cebola, o alho e os tomates  
Adicione a mandioca e a farinha de trigo e mexa até formar uma massa homogênea  
Pegue pequenas porções e molde os croquetes  
Frite  
Quando já estiverem dourados, retire  
Deixe escorrer em papel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5213-croquete-de-bacalhau-com-massa-de-mandioca.html>