

Bolinho de Bacalhau com Mandioca

Ingredientes:

1 Ovo
600g de Mandioca cozida e amassada
250g de bacalhau cozido e desfiado (dessalgado)
1 colher de sopa de farinha de arroz
Cúrcuma
Páprica doce
Pimenta do Reino
Cheiro verde a gosto
Sal á gosto
Azeite
Farinha de Arroz para empanar

Modo de Preparo:

Na mandioca amassada tempere a gosto com a cúrcuma, páprica doce, cheiro verde. Coloque o ovo, fio de azeite e o cheiro verde e misture bem.

Logo depois adicione o bacalhau e a farinha de arroz e misture bem. Se necessário acerte o sal.

Então leve a massa para geladeira por 30 minutos.

Após o tempo de geladeira modele os bolinhos passe na farinha de arroz e frite em óleo quente.

Sirva os bolinhos de bacalhau com mandioca ainda quentes, acompanhados de molhos de sua preferência.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)