

Receita Bolinho errado - Mara salles

Ingredientes

- 1 kg de mandioca fresca
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- sal à gosto
- óleo de milho, girassol ou canola para fritar

Modo de preparo

1. descasque a mandioca fresca e corte em pedaços
2. coloque os pedaços numa panela com 3 litros de água e leve ao fogo até amolecer
3. escorra a água e "martele" a mandioca até obter uma massa homogênea
4. agregue a manteiga, o queijo ralado e o sal
5. molde os bolinhos "sem formato definido" e coloque numa travessa
6. deixe descansar por duas horas na geladeira para que forme uma "casquinha"
7. frite numa panela funda com óleo suficiente para cobrir os bolinhos
8. seque em papel toalha e bom apetite!