

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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