



Bolinho de Feijoada Assado



o de Feijoada Assado

Tempo de preparo:

45 min

Rendimento:

12 porções

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

500g de Feijão Carioca Solito Premium

200g de couve picada

100g de queijo parmesão

200g de farinha de mandioca

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho

Azeite

Água

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador o feijão pronto com um pouco de água.
2. Coloque a mistura em uma travessa e comece a acrescentar a farinha de mandioca aos poucos até virar uma massa.
3. Coloque azeite em uma panela e frite o alho.
4. Adicione a couve picada e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
5. Faça bolinhas com a massa e abra para rechear com a couve.
6. Coloque um pouco da couve refogada no meio da massa e cubra até virar um bolinho.
7. Para finalizar, acrescente queijo ralado em cima do bolinho, regue com azeite e coloque no forno (190°C) por, no máximo, 15 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br