



## BOLINHO DE SARDINHA

Rendimento: 16 unidades

Tempo de preparo: 45 minutos

Tempo de geladeira: 2 horas

Tempo total: 2 horas e 45 minutos

### Ingredientes:

3 batatas cozidas

1 mandioquinha cozida

3 latas de sardinha em óleo COQUEIRO

1 cebola picada ou ralada

meia xícara (chá) de cheiro-verde picado

1 pimenta dedo de moça, sem sementes, picada

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 ovo batido

farinha de trigo a gosto

### Para fritar:

óleo

### Modo de preparo:

1. Em uma tigela, amasse a batata e a mandioquinha.
2. Junte a sardinha em óleo COQUEIRO escorrida, a cebola, o cheiro-verde, a pimenta, o azeite e o ovo e misture.
3. Adicione a farinha de trigo até obter uma consistência cremosa porém um pouco firme.
4. Modele os bolinhos e leve para a geladeira por 2 horas ou até ficar firme.
5. Em uma panela, aqueça o óleo e frite os bolinhos aos poucos.

### DICA

Cozinhe a batata e a mandioquinha preferencialmente no vapor para que não absorvam muita água, o que pode interferir na consistência do bolinho.