



BOLINHO DE BACALHAU COM MOLHO DE MOSTARDA



Nível
Iniciante



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
20 minutos



Ocasião
Fim de Ano



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 360 g de Bolinho de Bacalhau Swift
- ½ xícara (chá) de creme de leite de caixinha
- 4 colheres (sopa) de mostarda

- 1 colher (sopa) de maionese
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

1. Prepare os bolinhos de bacalhau conforme instruções da embalagem.
2. Para o molho, misture o creme de leite, a mostarda, a maionese e tempere com o sal e o mix de pimentas a gosto.
3. Sirva os bolinhos com o molho de mostarda.

PRODUTOS UTILIZADOS



Bolinho de Bacalhau
Swift 360G



Mix de Pimentas
Swift 45G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR