

BOLINHO DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 brócolis grande

2 dentes de alho picados

200 g de mussarela ralada

150 g de farinha de rosca

2 ovos

bacon a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o brócolis na água por 2 minutos

Ao retira

Bata o brócolis (depois que escorreu a água) no liquidificador até triturar bem

Em um recipiente, colocar o brócolis batido, alho, ovos, bacon, farinha de rosca, mussarela, sal e pimenta e misture bem

Faça bolinhas à mão com essa mistura, aproximadamente do tamanho da palma da mão

Coloque as bolinhas em uma forma coberta com papel manteiga

Leve para assar no forno por 15 minutos a 180

Faça um patê de alho para comer junto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11149-bolinho-de-brocolis.html>