

FORMINHAS DE ERVILHA

INGREDIENTES

- 2 latas de ervilha
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 3 ovos
- sal e pimenta a gosto
- 1 ovo cozido
- 3 azeitonas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

- Escorra as ervilhas e passe
- Misture o purê de ervilha com a manteiga e os três ovos, ligeiramente batidos
- Tempere com sal e pimenta a seu gosto
- Unte seis forminhas refratárias com manteiga e preencha
- Preaqueça o forno a 180
- Leve ao forno as formilhas em banho
- Desenforme e decore, colocando por cima de cada uma, uma rodela de ovo cozido enfeitado com meia azeitona cortada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11180-forminhas-de-ervilha.html>