

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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