

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>