

BOLINHO DE FRANGO CAIPIRA SUPER FÁCIL!

INGREDIENTES

1 kg de farinha de milho
1 frango inteiro ou peito de frango
2 tabletes de caldo de galinha
1 copo americano de polvilho azedo
Cebolinha verde
Sal
Água para cozinhar o frango

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango em água com os tabletes de caldo de galinha.

Em uma bacia grande misture a farinha, o polvilho, cebolinha verde e sal a gosto.

Depois de cozido o frango reserve.

Coloque aos poucos a água por cima da farinha e mexa até ela cozinhar e dar ponto de enrolar os bolinhos, reserve.

Faça um molho a seu gosto com o frango desfiado.

Abra a massa na mão e no meio coloque o recheio.

Enrole os bolinhos com a mão untada de óleo (senão eles irão partir) em seguida frite em óleo quente até ficarem dourados.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: molhe na pimenta, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13716-bolinho-de-frango-caipira-super-facil.html>