

# BOLINHO DE ALMEIRÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 maço grande de almeirão com aproximadamente 25 folhas  
4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher de fermento químico em pó  
3 colheres de queijo da canastra curado ralado (pode ser parmesão)  
1 cebola média cortada em cubos de 0,5 cm  
2 dentes de alho picados  
4 ovos  
1 tablete ralado de caldo de legumes de baixo sódio  
1 pitada de sal rosa do himalaia  
mix de pimenta-do-reino, rosa e branca moídas na hora a gosto

## MODO DE PREPARO

Corte as folhas de almeirão em tiras de aproximadamente 1 cm

Em uma bacia de alumínio grande ou um bowl de porcelana misture todos os ingredientes na ordem acima

Faça com as mãos bolinhas do tamanho de um ovo e coloque com cuidado na frigideira

Coloque papel

Escorra o óleo e sirva

Vai bem como petisco saudável

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6089-bolinho-de-almeirao-facil.html>