

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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