

BOLINHO DE RICOTA E ESPINAFRE

INGREDIENTES

200 g de espinafre
250 g de ricota
1 ovo
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1/2 colher (chá) de fermento em pó
200 ml de água
50 g de sal
150 g de queijo minas padrão em cubos
50 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Comece branqueando o espinafre
Separe duas tigelas
Mergulhe o espinafre na água quente e logo depois mergulhe na água gelada para dar um choque térmico
Em seguida, pique o espinafre
Em uma tigela, acrescente o espinafre, a ricota, o ovo, a farinha de trigo, o queijo parmesão, o fermento, o sal e a pimenta
Misture bem os ingredientes
Cubra a tigela com plástico
Separe 2 tigelas
Retire a mistura do congelador, pegue uma parte e abra na mão
Adicione um cubo de queijo minas padrão e feche a massa, formando um bolinho
Passe o bolinho na água com sal e depois na farinha de rosca
Frite os bolinhos em óleo bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9818-bolinho-de-ricota-e-espinafre.html>