BOLINHO NISSIN LÁMEN

INGREDIENTES

450 ml de água

1 embalagem de miojo de galinha caipira

1 batata grande cozida e amassada

3 colheres (sopa) salame picado

2 colheres (sopa) de queijo parmesão

orégano a gosto

cubos de mussarela

1 ovo inteiro batido

farinha de rosca

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Nissin Lámen sabor galinha caipira conforme as instruções da embalagem, escorra e deixe esfriar

Em uma travessa coloque o lámen frio e misture com a batata amassada, junte o salame, o queijo ralado e o orégano

Misture bem até formar uma massa bem compacta que dê para enrolar bolinhos

Faça bolinhos e recheie com cubos de mussarela

Passe pelo ovo batido, pela farinha de rosca e pincele com um pouco de azeite

Coloque na fritadeira airfryer (200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10129-bolinho-nissin-lamen.html