

BOLINHO DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 brócolis grande
2 dentes de alho picados
200 g de mussarela ralada
150 g de farinha de rosca
2 ovos
bacon a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o brócolis na água por 2 minutos

Ao retirar

Bata o brócolis (depois que escorreu a água) no liquidificador até triturar bem

Em um recipiente, colocar o brócolis batido, alho, ovos, bacon, farinha de rosca, mussarela, sal e pimenta e misture bem

Faça bolinhas à mão com essa mistura, aproximadamente do tamanho da palma da mão

Coloque as bolinhas em uma forma coberta com papel manteiga

Leve para assar no forno por 15 minutos a 180

Faça um patê de alho para comer junto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11149-bolinho-de-brocolis.html>