

# SALGADINHO DE GRÃO-DE-BICO COM LIMÃO

## INGREDIENTES

1 lata de grão-de-bico cozido e escorrido (aproximadamente 500 g)  
1 ovo inteiro  
sal a gosto  
5 colheres (sopa) de farinha de trigo  
3 dentes de alho amassados  
50 g de queijo ralado da sua preferência (pode ser parmesão, muçarela ou prato)  
50 ml de sumo do limão coado  
pimenta-do-reino, orégano e páprica a gosto  
2 colheres (sopa) de salsa e cebolinha bem picadinhas

## MODO DE PREPARO

Amasse o grão-de-bico até que formar uma pasta.  
Pode ser com um mixer ou com um espremedor de batatas  
Não tem problema caso fique alguns pedacinhos  
Acrescente os demais ingredientes  
Misture muito bem  
Faça bolinhas com as mãos ou com o auxílio de 2 colheres.  
Se ficar muito mole, coloque mais uma colher de trigo.  
Aqueça uma frigideira funda com óleo para fritar.  
Os bolinhos precisam devem ficar submersos.  
Também pode utilizar fritadeira elétrica ou sem óleo (a vapor)  
Deixe dourar e retire para escorrer em papel-toalha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13799-salgadinho-de-grao-de-bico-com-limao.html>