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