

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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