

BOLINHO DE QUEIJO SEM MASSA

INGREDIENTES

400g de queijo mussarela ralado

100g de queijo parmesão ralado

1 ovo

1/2 xícara de farinha de trigo

orégano a gosto

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a muçarela, o parmesão, o ovo, o orégano e a farinha de trigo.

Amasse bem com as mãos até que tudo se incorpore bem e forme uma massa uniforme e macia.

Faça bolinhas com as mãos e passe-as pela farinha de rosca cobrindo totalmente.

Leve ao congelador por pelo menos 30 minutos antes de fritar.

Aqueça bem o óleo (para saber a temperatura certa, coloque um palito de fósforo no óleo, quando acender está no ponto).

Coloque 4 a 6 bolinha por vez para fritar e retire assim que elas estiverem douradas.

Depois que o óleo estiver no ponto, mantenha a chama do fogo entre média e baixa, assim seu bolinho frita por fora e fica bem derretido por dentro.

Sirva com os molhos de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17777-bolinho-de-queijo-sem-massa.html>