

BOLINHO DE MILHO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite
1 lata de milho verde escorrida
2 colheres (sopa) de margarina
1 cebola pequena picada
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
1 ovo
1 ovo pra empanar
farinha de rosca pra empanar
óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite com o milho verde até ficar homogêneo.

Derreta a margarina em uma panela e refogue a cebola por 3 minutos ou até murchar.

Junte a farinha e deixe fritar por 2 minutos.

Acrescente o milho batido mexendo vigorosamente até soltar do fundo da panela.

Ainda no fogo, misture o frango e cozinhe mais 2 minutos.

Tire do fogo, tempere com sal, pimenta e cheiro-verde a gosto, adicione o ovo, misture bem e deixe esfriar. Modele as bolinhas com as mãos, passe no ovo batido com um pouco de água e empane na farinha de rosca. Frite aos poucos em óleo quente até dourar.

Escorra sobre papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18141-bolinho-de-milho-com-frango.html>