

BOLINHO DE ESPINAFRE ASSADO

INGREDIENTES

1 maço de espinafre
1 cebola picada
2 tomates picados
1/2 pimentão picado
2 pimentas-de-cheiro picadas
coentro a gosto
2 dentes de alho
azeitona a gosto
sal
10 colheres (sopa) de farinha de trigo, aproximadamente
1/4 de xícara de leite líquido
2 colheres de queijo ralado
1 ovo
azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as folhas do espinafre em água fervente e sal por aproximadamente 5 minutos.

Refogue todos os ingredientes picados.

Coloque sal a gosto.

Esprema as folhas de espinafre e pique logo em seguida.

Acrescente aos temperos refogados.

Adicione o leite, o ovo e em seguida, o trigo.

Sempre misturando bem até formar uma massa bem homogênea e consistente.

Faça as bolinhas, com a colher, e coloque para assar com um pouco de azeite.

Deixe assar por aproximadamente 30 minutos, virando os bolinhos na metade do tempo.

Sempre observando os bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19249-bolinho-de-espinafre-assado.html>