BOLINHOS DE SARDINHA E CALABRESA

INGREDIENTES

1 calabresa

2 latas de sardinha (para 20 bolinhos)

1 cebola média picada

1 tomate médio picado

1 pimentão médio picado

3 copos (aproximadamente) de farinha de trigo sem fermento

1 e 1/2 copo (americano) de leite

farinha de pão para empanar

1 colher de margarina

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a sardinha junto com a calabresa (com todo o seu óleo) em uma panela para levar ao fogo alto

Adicione a cebola, o tomate e o pimentão

Mexa por uns 5 minutos

Acrescente o leite e a margarina, deixe ferver

Depois, junte a farinha de trigo, mexa até perceber que a massa desgrudou da panela

Tire

Faça pequenas bolinhas separando

Em outra vasilha pequena, coloque um pouco de água para molhar cada bolinho, para assim, poder passar na farinha de pão

Agora é só fritar e se deliciar com estes bolinhos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1995-bolinhos-de-sardinha-e-calabresa.html