

BOLINHA DE FRANGO DA ROSE

INGREDIENTES

2 xícaras de água fria

1 xícara de leite

2 colheres de sopa de margarina

1 caldo de galinha

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de orégano a gosto

2 xícaras de farinha de trigo s/fermento

1 peito de frango desfiado e refogado na cebola, alho, óleo e coentro (colorífico de preferência)

farinha de rosca e óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente a água, o leite, a margarina, o caldo de galinha, o sal e o orégano.

Leve ao fogo até ferver.

Após levantar fervura, acrescente a farinha de trigo de uma só vez.

Ponha a massa na mesa, na pia ou em um mármore e vá apertando com a mão (cuidado para não se queimar) até obter uma massa lisa e homogênea.

Em seguida, faça bolinhas com a massa, coloque o recheio de frango, feche e passe na farinha de rosca.

Deixe o óleo esquentar e frite-as.

Boa apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20009-bolinha-de-frango-da-rose.html>