

BOLINHO DE ABOBRINHA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

1 abobrinha grande

1 cebola

2 ovos

farinha de trigo

sal

pimenta verde

fermento em pó

queijo parmesão

cheiro-verde

azeite

MODO DE PREPARO

Rale a cebola e a abobrinha juntas - eu coloco um pouco de sal e deixo descansar por 5 minutos.

Coloque o queijo parmesão em grande quantidade, adicione farinha até dar um ponto de massa para torta.

Coloque uma pitada de fermento em pó e misture tudo.

Unte a frigideira antiaderente com um fio de azeite e coloque a massa em pequenas quantidades com a ajuda de uma colher.

Deixe dourar dos dois lados e sirva, fica uma delícia.

Escorra o excesso de água da abobrinha ralada, adicione o ovo batido, o sal, a pimenta e misture.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20081-bolinho-de-abobrinha-na-frigideira.html>