

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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