

BOLINHAS DE CALABRESA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa picado moído

1 colher (sopa) de manteiga

2 xícaras de leite

1 cubo de caldo de galinha

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

150 g de queijo mozarela em cubos médios

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 xícara de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, em fogo médio, frite a calabresa na própria gordura até dourar, junte a manteiga, o leite e o caldo da galinha.

Deixe levantar fervura.

Adicione a farinha de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Coloque sobre uma superfície fria e deixe esfriar.

Pegue uma porção da massa, coloque um cubo de muzarela e modele uma bolinha.

Passe pelo ovo misturado com o leite e em seguida pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente até dourar.

Escorra em papel absorvente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20091-bolinhas-de-calabresa-com-queijo.html>