

BOLINHO DE BRÓCOLIS ASSADO

INGREDIENTES

- 1 cabeça de brócolis
- 2 dentes de alho
- 1/4 copo de farinha de rosca
- 1 ovo
- 1/4 copo de queijo de sua preferência (usei prato)
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o brócolis em uma panela com água e uma pitada de sal por 2 minutos.

Após cozinhar, pique o brócolis para que fique parecendo farinha.

Numa bacia, misture todos os ingredientes.

Faça pequenas bolinhas com a massa e coloque-as em uma forma antiaderente.

Leve para assar em forno médio (180° C) por cerca de 10 a 15 minutos.

Sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21233-bolinho-de-brocolis-assado.html>