

BOLINHO DE REPOLHO COM CENOURA

INGREDIENTES

2 cenouras
1/2 repolho
1 dente de alho
1/2 copo de farinha
1/4 de copo de leite
2 ovos
azeite
sal

MODO DE PREPARO

Descasque, cozinhe em água e amasse a cenoura.

Aqueça em uma panela um fio de azeite, o alho picado e sal até o alho ficar dourado.

Acrescente o repolho para refogá-lo.

Misture em uma panela a cenoura amassada, o repolho refogado, os ovos (levemente batidos), o leite e a farinha.

Leve a mistura ao fogo para engrossar um pouco por cerca de 5 minutos.

Faça os bolinhos usando 2 colheres, coloque em uma assadeira e leve ao forno em temperatura média (180° C).

Após 15 minutos, vire os bolinhos para dourar dos dois lados e deixe por mais 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22366-bolinho-de-repolho-com-cenoura.html>