

BOLINHA DE QUEIJO PROVOLONE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras de queijo provolone em cubos

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 claras

1 xícara de farinha de rosca

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a água, caldo de galinha, manteiga e sal.

Despeje o conteúdo em uma panela e leve ao fogo alto, mexendo até ferver.

Jogue toda a farinha de trigo de uma vez e mexa rapidamente sem parar até desgrudar da panela, espere esfriar.

Pegue pedaços da massa e faça bolinhas.

Aperte no meio, coloque um cubo de provolone e modele novamente em forma de bola.

Passa cada bolinha na clara, depois na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29252-bolinha-de-queijo-provolone.html>