

BOLINHO DE JACA VERDE

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: Farinha de rosca pra empanar

Óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Pré-preparo da jaca para o recheio:

Depois da água já estar fervendo cozinhar a jaca inteira com casca por 1 hora.

Este é o processo que tira o cheiro forte da jaca.

Depois de cozida deixe esfriar, retire a casca e sementes da jaca e desfie.

Em uma panela refogue o alho e a cebola com um pouco de óleo.

Adicione o tomate, o molho e o sal. Acrescente a jaca desfiada, o cheiro verde e a cebolinha.

Tire da panela e deixe esfriar.

Acrescente a farinha, os ovos e o leite. Mexa bem e corrija o tempero se necessário.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30182-bolinho-de-jaca-verde.html>