

BOLINHO DE RICOTA

INGREDIENTES

300 g ou 1 e 1/2 xícaras de ricota amassada
1 e 1/2 xícaras de farinha de milho
3 colheres de sopa de orégano
1/2 cebola cortada em cubinhos bem pequenos
2 tomates grandes, sem sementes, cortados em cubos
4 ovos
30 ml de leite (para diluir o fermento)
1 colher de sopa de fermento
cebolinha e salsinha picadas a gosto
sal a gosto
azeite para untar a forma

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola, o tomate, a salsinha, o orégano e a cebolinha na forma untada.

Leve ao forno por 20 minutos para secar e deixe esfriar.

Misture com as mãos a ricota amassada, a farinha de milho.

Acrescente os ovos e o sal a gosto.

Quando ficar homogênea, acrescente à mistura de cebola, salsinha, cebolinha, orégano e tomate e continue mexendo.

Acrescente o fermento diluído no leite.

Unte as forminhas de cupcake com azeite.

Coloque a mistura dentro delas arrumando a superfície com uma colher.

Coloque para assar em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30966-bolinho-de-ricota.html>