

# CHIMANGO

## INGREDIENTES

500 g de polvilho azedo

150 ml de óleo

1 xícara de chá de água fervente

1 clara de ovo sal a gosto

queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Misture o sal ao polvilho.

Escalde o polvilho com a água fervente, acrescente o queijo parmesão ralado, adicione a clara e o óleo observando a consistência para que não fique muito mole.

Amasse bem até que fique no ponto para modelar as bolinhas, sem que grude na mão. Unte a forma com manteiga. Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31944-chimango.html>