

BOLINHA DE MILHO VERDE RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde escorrida
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 dente de alho picadinho
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 tablete de caldo de legumes ou outro de sua preferência
- Sal se necessário
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- Salsinha, queijo parmesão ralado a gosto
- Cubinhos de queijo mussarela para rechear
- Farinha de rosca a gosto para passar as bolinhas
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Dourar em uma panela no azeite a cebola e o alho
- Bater no liquidificador o milho verde, o leite e o caldo de legumes
- Colocar na panela e deixar ferver mexendo sempre
- Colocar a farinha de trigo de uma vez e mexer até desgrudar do fundo da panela
- Juntar a salsinha, o queijo parmesão ralado mexer bem e desligar
- Esperar amornar, fazer as bolinhas e rechear com um cubinho de queijo
- Passar na farinha de rosca e fritar aos poucos em óleo não muito quente
- Descansar sobre papel absorvente e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32632-bolinha-de-milho-verde-recheada.html>