

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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