

BOLINHO CAIPIRA PIRAPORA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
500 g de farinha de milho
1 peito de frango
1 cebola picada
1 tomate picado
1 cebolinha picada
4 dentes de alho
2 caldos de galinha
1 panela pequena com água quente
óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro, reservar uma vasilha com as duas farinhas misturadas.

Depois, socar os 4 dentes de alho.

Dissolver o caldo de galinha na água quente até ferver.

Enquanto isso, fritar o frango até ficar moreno. Assim que estiver pronto, triture-o no liquidificador.

Agora, em uma frigideira (ou panela pequena), coloque óleo e depois frite o alho até ficar moreno.

Jogue a cebola, o tomate, a cebolinha e o peito de frango. Faça um refogado com os mesmos e reserve.

Jogar o caldo de galinha dissolvido na água quente, nas duas farinhas até formar uma massa.

Enrolar o refogado com a massa.

Para finalizar, frite os bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34383-bolinho-caipira-pirapora.html>