BOLINHOS FRITOS DE LENTILHA

INGREDIENTES

2 xícaras de lentilhas cozidas (eu usei sobras)

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 pitada de pimenta-calabresa

1 pitada de cominho

sal a gosto

orégano a gosto

tempero verde picado a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Obs

Se você começar do zero, deixe escorrer bem antes de usar

Bata a lentilha com 3 colheres de farinha e os temperos no liquidificador, até virar uma pasta

Coloque essa pasta em uma tigela e misture bem

Com auxílio de uma colher, acrescente o restante da farinha até obter uma massa boa de modelar, nem seca e nem úmida demais

Por último, acrescente o tempero verde

Pegue porções de massa com o auxílio de uma colher e faça bolinhas achatando

Frite em óleo quente e coloque sobre papel

Sirva como acompanhamento nas refeições ou aperitivo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3611-bolinhos-fritos-de-lentilha.html