

BOLINHO DE SOJA

INGREDIENTES

- 1 pacote de 250 g de soja em grãos previamente cozida
- 1 cebola média picada
- 2 cenouras médias raladas fininhas
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara de farinha de rosca
- cheiro-verde a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 sachê de sazón para arroz
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a soja de molho por duas horas, depois cozinhe por trinta minutos, escorra e deixe esfriar um pouco.

Passa a soja no processador e em seguida adicione a cebola picadinha, a cenoura ralada no ralo fino, os dois ovos inteiros, a farinha de rosca, o cheiro-verde picadinho, o sal, a pimenta-do-reino e o sachê de tempero sazón.

Com as mãos bem lavadas, misture todos os ingredientes amassando bem, faça bolinhos no formato que desejar e frite-os em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38534-bolinho-de-soja.html>