BOLINHOS DE BAIÃO DE DOIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de sobras de feijão cozido (não coloque muito)

2 ovos

3 colheres (sopa) de pimentão picado

1/2 cebola pequena

1 dente de alho

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) sobras de arroz cozido

3 e 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de salsa picada

1 colher (chá) de molho de pimenta

RECHEIO:

Recheio:Queijo coalho cortado em cubinhos (você pode colocar outro tipo de queijo)

PARA EMPANAR:

Para Empanar:1 clara

12 xícara (chá) de leite

1 pitada de sal

farinha de trigo

farinha de rosca

óleo para fritar

Coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca de acordo com a quantidade de bolinhos.

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o feijão, os ovos, o pimentão, a cebola, o alho e o queijo parmesão e bata para misturar. Adicione o arroz e bata rapidamente.

Despeje essa mistura em uma panela e junte a farinha e o sal. Leve ao fogo e mexa até soltar da panela. Retire do fogo e acrescente a salsa e o molho de pimenta e deixe esfriar.

Faça bolinhas e recheie com os cubinhos de queijo coalho.

Bata com um garfo a clara, o leite e o sal. Passe as bolinhas na farinha de trigo, na clara e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente em uma panela pequena e funda. Coloque para escorrer sobre o papel absorvente.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38919-bolinhos-de-baiao-de-dois.html