

BOLINHO COM CALABRESA DE MINUTO

INGREDIENTES

300 g de linguiça calabresa

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento em pó

1 ovo

Óleo para frita

MODO DE PREPARO

Fervente a linguiça calabresa por 10 minutos e deixe esfriar.

Em uma tigela bata o ovo. Junte leite e sal.

Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó para obter uma massa espessa, mas líquida.

Corte a linguiça calabresa em pequenas rodelas de 1 cm de espessura, mergulhe na massa e com auxílio de uma colher retire-as e frite-as em óleo quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42798-bolinho-com-calabresa-de-minuto.html>