BOLINHO DE MORTADELA E QUEIJO DA SIMONE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de queijo mussarela em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma panela esquente o óleo em fogo médio e doure a cebola e o alho.

Coloque o a mortadela, os tomates, as azeitonas o cheiro-verde, a pimenta e o sal.

Refoque por 6 minutos.

Coloque o leite, deixe ferver.

Coloque a farinha de uma só vez, mexa até engrossar e desgrudar do fundo da panela.

Retite do fogo e deixe esfriar.

Modele as bolinhas e recheie com um cubo de queijo e frite em óleo quente até ficarem moreninhos.

Escorra em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44024-bolinho-de-mortadela-e-queijo-da-simone.html