BOLINHO DE ABOBRINHA COM RICOTA

INGREDIENTES

2 abobrinhas raladas (tipo alemã)

300 g de ricota ralada

50 gramas de queijo parmesão ralado grosso

2 ovos

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 dentes de alho ralados

1/2 cebola ralada

sal, pimenta-do-reino ou pimenta calabresa e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em um recipiente até a mistura ficar parcialmente homogênea.

Aparentemente a massa não terá muita liga, por isso os bolinhos devem ser colocados com auxílio de uma colher ou pegador de sorvete na frigideira.

Utilize frigideira antiaderente, preferencialmente.

Deixe o óleo aquecer antes de fritar os bolinhos.

É importante também não utilizar grande quantidade de óleo para não encharcar os bolinhos.

Vire os bolinhos assim que perceber que a parte de baixo esta firme e dourada, e retire os mesmo ao notar que os dois lados estão com a mesma cor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45133-bolinho-de-abobrinha-com-ricota.html