

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 está firme e dourada, e retire os mesmos ao notar que os dois lados estão com a mesma cor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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