

BOLINHOS DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 2 berinjelas médias
- 1 cebola bem picadinha
- 1 colher (de sopa) de margarina
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 xícara de água fervendo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres (de sopa) de cheiro-verde picadinho
- 2 colheres (de sopa) de azeitonas verdes picadas
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (de sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

- Descasque as Berinjelas e corte em cubinhos.
- Deixe de molho numa tigela com água e sal.
- Refogue a Cebola bem picadinha na margarina.
- Escorra a Berinjela e acrescente no refogado.
- Acrescente a água fervente e o tablete de caldo de carne.
- Misture bem dissolvendo o tablete de caldo de carne.
- Tampe a panela e deixe cozinhar até secar.
- Mexa de vez em quando e vá desmanchando a berinjela.
- Quando secar, acrescente a farinha de trigo de uma vez.
- Mexa bem até desprender do fundo da panela.
- Retire do fogo e acrescente os ovos, o cheiro-verde e as azeitonas.
- Acrescente em seguida o fermento e o queijo ralado.
- Deixe esfriar.
- Faça bolinhas e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45494-bolinhas-de-berinjela.html>