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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45494-bolinhos-de-berinjela.html