BOLINHO BIGORNA

INGREDIENTES

½ peça de abóbora cabotiá

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

3 ovos

1 colher de óleo (ou azeite) para refogar

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

alho e cebola picados

sal e temperos a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Pique a abóbora em cubinhos retirando a casca e as sementes.

Em uma panela coloque o óleo, a cebola e o alho, podendo acrescentar temperos como preferir, no meu caso coloco orégano, cheiro verde, pimenta-do-reino.

Assim que a cebola e o alho começarem a dourar coloque a abóbora e refogue mexendo por alguns minutos depois coloque água quase cobrindo as abóboras e deixe ferver por uns 10 minutos ou até a abóbora ficar macia.

Coe a água restante na panela (se houver), amasse os pedaços tal como um purê e separe.

Em outra vasilha coloque a varinha, os ovos e o leite mexendo até ficar homogêneo.

Acrescente a abóbora já amassada e o queijo ralado.

Misture bem e com duas colheres pingue pequenas (tipo bolinhos de chuva) quantidades no óleo quente e espere dourar.

Você pode acrescentar carne moída, cubinhos de mussarela, fica a critério de quem estiver fazendo. A quantidade de bolinhos pode variar de acordo com o tamanho que você pingar. mas a receita em geral rende o suficiente para 6 ou 8 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45906-bolinho-bigorna.html