

BOLINHAS DE OVO DE CODORNA

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite
2 caldos de legumes
3 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo
5 colheres de sopa de salsinha picadinhas
ovos de codorna cozido
leite e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite e dissolva o caldo de legumes e reserve.

Em fogo baixo derreta a manteiga e doure ligeiramente a farinha.

Aos poucos acrescente o leite reservado, mexendo rapidamente para não empelotar.

Mexa até desprender do fundo da panela, misture a salsinha, desligue o fogo, deixe esfriar, faça as bolinhas.

Recheie com os ovinhos de codorna.

Passa no leite e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Dicas: substitua o recheio por queijo e milho.

Esta massa fica ótima para coxinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46115-bolinhas-de-ovo-de-codorna.html>