

BOLINHOS DE ALMEIRÃO

INGREDIENTES

- 5 folhas de almeirão manteiga (folha larga)
- 1 ovo
- 1 sachê de trempero para legumes
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 1 colher de sopa de cheiro verde
- 5 colheres de sopa aproximadamente de farinha de trigo
- 1 tomate sem sementes
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 colher de sopa de molho inglês ou shoyu
- Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e higienize as folhas de almeirão.

Corte-as em tiras de 1/2 cm .

Lave novamente até soltar toda a água verde .

Acrescente o ingrediente um a um.

Mexa bem para incorporar tudo.

Coloque óleo suficiente para fritar os bolinhos.

Retire pequenas porções de massa com uma colher e pingue no óleo não muito quente.

Doure bem dos dois lados.

Escorra em papel toalha e sirvaquentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48287-bolinhos-de-almeirao.html>