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 sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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