

# BOLINHOS DE ALMEIRÃO

## INGREDIENTES

5 folhas de almeirão manteiga (folha larga)  
1 ovo  
1 sachê de tempero 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.  
Mexe 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>