BOLINHO INSTANTÂNEO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo (sabor galinha caipira) cozido por 5 minutos e escorrido

1 sache de tempero do macarrão instantâneo

110 g de batata cozida e amassada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de salame fatiado picadinho

1 xícara (chá) de mussarela cortado em cubinhos

Orégano a gosto

1 ovo misturado com 2 xícaras (chá) de leite

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o pacote de macarrão instantâneo cozido e escorrido, o sachê de tempero do macarrão instantâneo, a batata cozida e amassada, o queijo parmesão, o salame, a mussarela e o orégano e misture bem até formar uma massa bem compacta.

Com as mãos, pegue pequenas porções da massa e faça bolinhas. Passe-as em na mistura de ovo com leite e em seguida na farinha de rosca (faça este processo 2 vezes). Numa panela, com óleo quente, frite as bolinhas até dourar. Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48616-bolinho-instantaneo.html