

BOLINHO DE TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE) E BATATA

INGREDIENTES

1 xícara de triguilho
2 batatas cozidas e espremidas
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
1 tomate sem sementes picado
1 galhinho de hortelã
cebolinha, salsinha e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o triguilho de molho em água quente por 30 minutos.

Espremer para retirar a água.

Em uma vasilha misturar: triguilho, batatas espremidas, tomate e os temperos.

Modelar os bolinhos e fritar ou assar.

Se for assar untar a assadeira com óleo ou azeite e regar os bolinhos com azeite.

Se preferir, servir os bolinhos com molho de tomates.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49941-bolinho-de-triguilho-trigo-para-quibe-e-batata.html>