

BOLINHO DE TRIGUILHO (TRIGO PARA QUIBE) E BATATA

INGREDIENTES

- 1 xícara de trigoilho
- 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 trigoilho de molho em água quente por 30 minutos.

Espremer para retirar a água.

Em uma vasilha misturar: trigoilho, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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