BOLINHOS DE ACELGA À MODA URUGUAIA

INGREDIENTES

1 atado de acelga

1 cebola pequena

1 pedacinho de bacon

metade de 1 pimentão pequeno verde

metade de 1 pimentão pequeno vermelho

3 dentes de alho

2 xícaras de farinha

2 colheres de sopa de fermento em pó

2 ovos

3 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Tirar os talos da acelga picar ela a gosto e colocar em uma panela com agua para ferver, em seguida que a agua ferver retire do fogo e reserve.

Junte em uma panela com um pouquinho de óleo, a cebola, os pimentões, o alho e o bacon bem picadinhos e frite até ficar tudo mólinho, mas não deixe queimar nem dourar.

Em uma tigela junte a farinha, a acelga ja fervida e bem escorrida, o fermento e misture.

Logo adicione o óleo, os ovos e o resto dos ingredientes fritos.

Misture bem com as mãos até a massa adquirir uma consistencia cremosa, mas não muito seca.

Em uma frigideira aqueçã o óleo, quando ele estiver bem quente, coloque a massa às colheradas, mas não muito cheias pois pode ficar cruas por dentro.

Frite até dourar e está pronto para servir.

Ótimo acompanhamento para uma cervejinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50463-bolinhos-de-acelga-a-moda-uruguaia.html