

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 aqueça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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