

BOLINHO DE FRANGO ITAPETININGA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de milho
- 3 colheres de polvilho azedo
- caldo do cozimento do frango
- cheiro-verde picadinho
- 2 peitos de frango (cozidos em tempero e caldo de galinha)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a farinha, cheiro-verde e pouca água.

Acrescente o caldo do frango fervente (já temperado) sem a carne e misture até obter uma massa homogênea e macia.

Deixe descansar um pouco e acrescente o polvilho dissolvido em 1 copo de água, amasse bem e faça bolinhos.

Recheie com o frango desfiado (pode desfiar o frango e colocar cheiro verde pra ficar melhor ainda).

Frite em óleo bem quente!

Não mexa e coloque em papel de fritura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51599-bolinho-de-frango-itapetininga.html>