ROLHAS DE RICOTA COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

200g de ricota

2 copos de folha de espinafre

100g de farinha de rosca industrializada

1 ovo

Sal

Pimenta-do-reino

Noz-moscada

Orégano

Óleo (para fritura)

MODO DE PREPARO

Com um garfo, aperte a ricota até que se solte em vários pedacinhos.

Coloque as folhas de espinafre em água fervente e mantenha até a água ficar esverdeada. As folhas vão murchar. Retire a água do espinafre e pique em pedaços. Eu prefiro fazer tiras finas, depois cortar no sentido oposto e mais uma vez na diagonal;

Quebre um ovo em um recipiente e bata o ovo com um garfo até formar um líquido uniforme;

Em um recipiente maior, coloque a ricota e tempere com sal, noz moscada, orégano ou os temperos de sua preferência;

Misture o ovo à ricota e vá acrescentando a farinha de rosca até que a massa fique no ponto para formar as rolhas;

A massa não é ideal para enrolar, pois cria várias rachaduras. O melhor é apertas entre os dedos e a palma da mão até aproximar de o formato de uma rolha. Com os dedos, faça o acabamento das laterais.

Em uma panela, coloque aproximadamente 3 dedos de óleo. Quando estiver bastante quente, frite suas rolhas. Não deixe fritar por muito tempo. No meu caso, frito aproximadamente 15 segundos, viro com a espátula e frito por mais uns 15 segundos.

Deixe escorrer em papel toalha e se preferir, prepare um molho como de iogurte, mostarda ou tártaro para acompanhar.

Uma ótima opção de aperitivo para vegetarianos para acompanhar a cerveja.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51641-rolhas-de-ricota-com-espinafre.html