

BOLO DE MIOJO

INGREDIENTES

- 3 miojo
- 1 xícara de bacon
- 1 xícara de calabresa
- 3 dentes de alho picado
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 1 tomate
- 1 xícara de chá de cheiro verde
- 3 xícaras de queijo (parmesão ou de sua preferência)
- 4 ovos (bata a clara com a gema)
- Farinha de trigo suficiente para empanar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Cozinhe os 3 miojos normalmente, escorra a água e reserve.

Refogue os ingredientes em ordem: bacon, calabresa, alho, pimentão, tomate, desligue o fogo e coloque o cheiro verde, o miojo já cozido e escorrido, misture bem.

Jogue queijo e misture, espere esfriar por 30 minutos.

Passa óleo na mão e faça bolinhas com a massa passe nos ovos batidos e no trigo.

Pronto, agora é só fritar em gordura bem quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52072-bolo-de-miojo.html>