

BOLINHO DE MILHO FRITO

INGREDIENTES

7 espigas de milho (mais durinha)

300 g de queijo branco

salsinha

2 saquinhos de sazón

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tire o milho da espiga cortando com uma faca.

Coloque no liquidificador e bata vai formar uma massa bem firme se necessário acrescente um pouco de água, mais bem pouquinho.

Coloque em uma vasilha grande, acrescente o queijo branco cortados em cubos, coloque também o sazón e sal a gosto.

Pique bem pequeno a salsinha e coloque na vasilha.

Misture tudo com uma colher.

Aqueça bem o fogo (eu coloco um palito de fósforo, quando ele acende dentro da panela, é que está no ponto da fritura ideal para o bolinho) pois o óleo tem que ser bem quente, para o bolinho não desfazer.

Em seguida, com a colher que você mexeu pegue a massa e coloque na panela.

Quando colocar na panela não pode mexer, só depois que estiver bem frito, daí vire e frite do outro lado.

Tire do fogo e coloque em um refratário com papel toalha.

Está pronto o petisco é só servir com um suco natural bem geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52857-bolinho-de-milho-frito.html>