

BOLINHO DE MILHO DA ROÇA

INGREDIENTES

8 espigas de milho
3 dentes de alho
1/2 colher de sopa de sal
1 cebola média ralada
1 lata de milho verde sem triturar
1/2 xícara de óleo ou azeite
1/2 xícara de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Ralar o milho, de preferência no ralador manual (aquele fabricado com pedaço de calha ou lata e furado com prego, eita). Ralar bem a espiga de modo que a massa fique bem grossa;

Amassar os dentes de alho no pilão manual juntamente com o sal.

Juntar o alho e o sal a massa ralada.

Acrescentar a cebola previamente ralada, o milho em conserva, o óleo e a cebolinha picada.

Mexer tudo e deixar descansar por 5 minutos.

Fritar em óleo quente pingando com uma colher de sopa como bolinho de chuva até dourar.

Rende aproximadamente 35 a 40 bolinhos do tamanho de um ovo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53217-bolinho-de-milho-da-roca.html>