BOLINHO DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de azeite

150g de margarina

2 cebolas raladas

1 lata de milho verde (com água)

2 latas de leite

1 colher (chá) de sal

3 latas de farinha de trigo peneirada

4 ovos

500g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite e na margarina até dourar.

Bata o milho, o leite e o sal no liquidificador até virar um creme e junte na cebola.

Bata os ovos e junte ao creme.

Coloque em uma panela até ferver e então acrescente a farinha de trigo, mexa até desgrudar da panela.

Coloque em uma superfície lisa e sove bem a massa.

Faça bolinhas e recheia com a mussarela, empane e frite em óleo quente

Mistura para empanar: leite e farinha de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54306-bolinho-de-milho-com-queijo.html