

BOLINHOS DE SARDINHA E CALABRESA

INGREDIENTES

1 calabresa
2 latas de sardinha (para 20 bolinhos)
1 cebola média picada
1 tomate médio picado
1 pimentão médio picado
3 copos (aproximadamente) de farinha de trigo sem fermento
1 e 1/2 copo (americano) de leite
farinha de pão para empanar
1 colher de margarina
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a sardinha junto com a calabresa (com todo o seu óleo) em uma panela para levar ao fogo alto
Adicione a cebola, o tomate e o pimentão
Mexe por uns 5 minutos
Acrescente o leite e a margarina, deixe ferver
Depois, junte a farinha de trigo, mexa até perceber que a massa desgrudou da panela
Tire
Faça pequenas bolinhas separando
Em outra vasilha pequena, coloque um pouco de água para molhar cada bolinho, para assim, poder passar na farinha de pão
Agora é só fritar e se deliciar com estes bolinhos

©2023 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/1995-bolinhos-de-sardinha-e-calabresa.html>