Bolinho de Frango Douradas

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-frango-douradas

Experimente essa receita fácil e deliciosa de bolinhas de frango empanadas. Perfeitas para petiscar!

30 min 12 porções

Ingredientes

- 1/2 colher (sopa) de azeite ou óleo
- 1/4 de xícara (chá) de cebola ralada
- 1 colher de chá (rasa) de alho ralado
- 1 xícara (chá) de peito de frango já cozido e desfiado
- 1/2 colher de chá (rasa) de sal
- 1/4 de colher de chá (rasa) de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá (rasa) de orégano
- 1 colher de chá (rasa) de colorau
- 1/2 colher (sopa) de salsinha picada
- 6 colheres de sopa (rasas) de requeijão cremoso
- Amido de milho
- Claras
- Farinha de rosca

Modo de Preparo

1. Aqueça o azeite ou óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho.
2. Adicione o frango desfiado, sal, pimenta-do-reino, orégano, colorau e salsinha. Misture e refogue por 1 minuto.
3. Desligue o fogo e acrescente 4 colheres de sopa de requeijão. Misture bem.
4. Quando o frango estiver frio, adicione mais 2 colheres de sopa de requeijão e misture novamente.
5. Com a massa pronta, pegue pequenas porções e molde bolinhas apertando bem.
6. Passe as bolinhas de frango em amido de milho, depois em claras e finalize em farinha de rosca.
7. Frite as bolinhas em óleo quente até dourarem.
8. Retire do óleo e escorra em papel absorvente.
9. Sirva as bolinhas de frango douradas e aproveite!