

BOLINHO DE COUVE

INGREDIENTES

- 6 xícaras de couve manteiga com talos
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- Queijo ralado, pimenta-do-reino preta moída, cheiro verde, cebola picada á gosto
- 1 pitadinha de sal
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lave as folhas de couve e pique bem fininho, em uma bacia junte todos os ingredientes e misture bem até formar uma massa homogênea. Frite em óleo quente e utilize uma colher para auxiliar no formato dos bolinhos.