

Bolinhos de provolone delicioso

De [Receitas & Comidas](#)

Deliciosa Receita de Bolinhos de Provolone.



Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 30 Minutos
Tempo de Cozedura: 30 Minutos
Pronto em: 1 Hora
Dificuldade: Médio

Ingredientes:

Massa:

- 300 g de farinha de [trigo](#)
- 2 cubos de [caldo de galinha](#)
- 1/2 Litro de leite
- 100 g de [requeijão](#)
- 1/2 xíc. de provolone ralado
- 2 [ovos](#) batidos
- Quanto baste de farinha de rosca/pão ralado

Recheio:

- [Queijo](#) provolone em cubinhos
- xíc. = chávena

Preparação:

Passo 1: Massa:

Numa panela coloque o caldo de galinha com o leite, quando estiver fervendo, incorpore a farinha de trigo e por último o requeijão e o provolone, mexendo sempre até começar a desprender do fundo da panela.

Passo 2: Recheio:

Faça os bolinhos de massa e coloque ao centro um cubinho de provolone.

Passe nos ovos e na farinha de rosca.

Frite sob imersão de óleo.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/bolinhos-de-provolone-delicioso-fid-1499571>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse