

Bolinho de Camarão

- 🕒 Tempo: 24 porções
- 🕒 Serve: 40 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



Ingredientes:

Massa

2 colheres de sopa de Óleo de Algodão Sina Cheff
600 g de camarão miúdo limpo
½ xícara de chá de cebolinha verde picada fina
1 xícara de chá de cebola picada fina
1 xícara de chá de azeitona verde picada
1 xícara de chá de leite
1 tablete de caldo de galinha amassado
1 xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff
150 g de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
Farinha de trigo para empanar
Óleo de Algodão Sina Cheff para fritar
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Massa

Aqueça o Óleo de Algodão Sina Cheff e o camarão até que fique rosado, adicione a cebolinha e a cebola e frite um pouco, junte a azeitona e tempere com sal e pimenta.

Em outra panela aqueça o leite e dilua o tablete de caldo de galinha, acrescente a farinha e a Margarina Uso Geral -80% de lipídios Sina Cheff e cozinhe mexendo até engrossar (se necessário acrescente mais farinha) e retire do fogo. Adicione o refogado de camarão misturando bem e deixe esfriar. Separe porções de massa e enrole as bolinhas, passe-as no Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff batido, na farinha de rosca e frite em Óleo de Algodão Sina Cheff quente.