



Bolinhos de quinoa



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra



Q.b. de Gallo Azeite

- 2 colheres de sopa de pimento vermelho picado
- 3 colheres de sopa de curgete aos cubos
- 400g de quinoa cozida
- 40g de farinha
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de pão ralado
- Q.b. de coentros
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

1

Numa frigideira refogue em Gallo Azeite a cebola juntamente com pimento e a curgete até amolecerem.

2

Numa taça adicione a quinoa, a farinha, os ovos, o pão ralado, o alho em pó os coentros picados. Tempere com sal, pimenta e Azeite Gallo Virgem Extra.

3

Faça bolinhos de quinoa.

4

De seguida, aqueça Gallo Azeite com cerca de um dedo de altura numa frigideira. Frite os bolinhos até ficarem dourados, vire de lado a meio da cozedura.

5

Escorra e sirva.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra



Azeite
Azeite

Veja também

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide