



Bolinhos de brócolos



Categoria

Receitas para bebé



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 3 colheres de sopa de
Gallo O Meu Primeiro
Azeite

- 500g de brócolos
- 2 ovos
- 60g de queijo mozzarella ralado
- 80g de farinha de aveia
- 1 colher de café de alho em pó

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal.

2

Coloque num robot de cozinha os brócolos cozidos e bem secos e triture ligeiramente.

3

Coloque numa taça e adicione os restantes ingredientes. Misture bem até obter uma massa consistente.

4

Forme bolas e em seguida dê um formato de bolinhos. Coloque no tabuleiro pré-preparado e leve a cozinhar no forno durante 25 minutos.

5

A meio da cozedura vire os bolinhos de lado.

Produtos utilizados



O Meu Primeiro Azeite

Azeite Virgem Extra

Veja também

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide