



## 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

---

 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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide