

Receita de Bolinha de Queijo com 3 Ingredientes

Ingredientes

- 250g de queijo muçarela ralado
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de amido de milho

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque o queijo muçarela ralado. Se preferir, rale o queijo na hora para garantir um sabor ainda mais fresco.
2. Adicione o ovo inteiro e misture bem até incorporar totalmente ao queijo.
3. Acrescente o amido de milho aos poucos, misturando até obter uma massa homogênea e fácil de modelar. Se a massa estiver grudenta, adicione um pouco mais de amido de milho.
4. Com as mãos levemente untadas, faça pequenas bolinhas do tamanho desejado.
5. Leve as bolinhas de queijo para a geladeira por 30 minutos.
6. Em uma panela, aqueça óleo suficiente para fritar por imersão. O ideal é que o óleo esteja bem quente (cerca de 180°C) para que as bolinhas fiquem crocantes por fora e não estourem.
7. Frite as bolinhas aos poucos, evitando lotar a panela, até que fiquem douradas e crocantes. Esse processo leva cerca de 2 a 3 minutos.
8. Retire as bolinhas com uma escumadeira e coloque sobre papel-toalha para remover o excesso de óleo.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)