



# Bolinhos de brócolos



Categoria

Entradas e Petiscos



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

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

**Feta picante no forno com azeitonas**

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Demorado 🟢 Fácil

**Bruschettas de queijo brie com rosbife**

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

**Salada de burrata com manga, amêndoa torrada, uvas passas**

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

**Tiborna**

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

**Carpaccio de beterraba com maçã e queijo de cabra**

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide