



# EXPERIMENTE QUEIJO PROVOLONE FRESCO SABOR DEFUMADO *Sertanorte*



IMAGENS IMERAMENTE ILUSTRATIVAS.

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



/Sertanorte



@sertanorte

## Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de batata cozida e espremida
- 1 cubo de caldo de legumes
- 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 400g de queijo Provolone Fresco Sabor Defumado Sertanorte em cubos
- 3 ovos batidos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

## Modo de Preparo

Em uma panela, cozinhe em fogo médio o leite, a água, a batata, o caldo de legumes e a margarina por 5 minutos ou até começar a ferver.

Adicione a farinha de uma só vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Em seguida coloque sobre uma superfície lisa e deixe esfriar.

Abra porções da massa nas mãos, divida cubos de queijo provolone entre elas e feche. Depois de fechadas modele formando bolinhas.

Passe as bolinhas pelos ovos batidos e empane na farinha de rosca.

Frite aos poucos, em óleo quente, até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva.

# BOLINHA DE QUEIJO PROVOLONE Sertanorte

Uma receita super deliciosa  
com o nosso queijo provolone  
fresco sabor defumado!

