

FORMINHAS DE ERVILHA

INGREDIENTES

2 latas de ervilha
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
3 ovos
sal e pimenta a gosto
1 ovo cozido
3 azeitonas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Escorra as ervilhas e passe
Misture o purê de ervilha com a manteiga e os três ovos, ligeiramente batidos
Tempere com sal e pimenta a seu gosto
Unte seis forminhas refratárias com manteiga e preencha
Preaqueça o forno a 180
Leve ao forno as formilhas em banho
Desenforme e decore, colocando por cima de cada uma, uma rodela de ovo cozido enfeitado com meia azeitona cortada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11180-forminhas-de-ervilha.html>