

## Bolinhos de frango com cebola dourada

### Ingredientes:

4 cebolas grandes em rodela grossas

Sal

2 latas de frango ao escabeche, escorridos e desfiados ou 150g de sobras de frango desfiado

1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1 ovo

1 talo de salsa picado

### Modo de Preparo:

Em uma frigideira, em fogo médio, refogue o salsa em 1 colher (sopa) de óleo quente até ficar macio, mexendo de vez em quando. Despeje o salsa em uma tigela grande.

Na mesma frigideira, em fogo médio, coloque 2 colheres (chá) de sal. Mexa de vez em quando até ficarem macias e douradas. Enquanto isso misture o salsa na tigela com o frango, a farinha de rosca, 1/4 de colher (chá) de sal e o ovo. Molde a mistura de frango em 4 bolinhos ovalados, com cerca de 16 cm. Quando as cebolas ficarem prontas, coloque-as em uma travessa, com o auxílio de uma escumadeira.

Mantenha-as quentes. Acrescente os bolinhos de frango à frigideira, adicionando óleo, se necessário. Cozinhe por cerca de 5 minutos ou até aquecer bem e dourar ambos os lados. Coloque os bolinhos na travessa junto com as cebolas.

**Categoria:** Aves

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Fácil

**Tempo de preparo:** 45 min.

**Rendimento:** 4 porções