

## Gastronomia Responsável - Bolinho de folha de beterraba

Categories : [Gastronomia Responsável](#)

As folhas da beterraba são ricas em potássio, cálcio, ferro, beta-caroteno e vitamina C, mas por terem muito ácido oxálico não devem ser consumidas por pessoas que tenham problemas de cálculos renais.

**Autor:** Angelita Roza Lopes

**Categoria:** Entrada

**Princípios: Modo de preparo:** Pique bem as folhas de beterraba e reserve. Em um recipiente adequado, coloque a farinha de trigo e acrescente os ovos. Em seguida, coloque a cebola, o cheiro verde, as folhas de beterraba, o sal e o fermento. Misture todos os ingredientes. Frite os bolinhos, às colheradas, em óleo bem quente.